



CÉPAGES

CHARDONNAY (+ ou - 33%)

MEUNIER (+ ou - 33%)

PINOT NOIR (+ ou - 33%)

VINIFICATION

VIN DE BASE NC

VIN DE RÉSERVE ≈ 25%

ELEVAGE

Cuve ovoïde pour le Chardonnay (*vinifié sur lies total*)

Cuves inox pour Meunier (*vin de base*)

Cuves inox pour Pinot Noir

Réserve non perpétuelle

dans une seule cuve depuis 2022 (*Cuve bois, puis cuve Inox*)

DOSAGE extra-brut soit 3g/litre environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

3 à 5 ans

INSPIRATION

— COLLECTION —

INNO'SENS

ASSEMBLAGE - EXTRA-BRUT

Né des 3 cépages champenois à parité, de 3 élevages différents, ce Champagne extra-brut est présenté dans un flacon en verre blanc. Il enchante nos papilles, et nous transporte vers l'univers des vins de champagne.

fil rouge

GÉNÉROSITÉ

DÉGUSTATION

LA ROBE est or doré et d'une belle brillance. L'effervescence est soutenue.

LE NEZ précis, imprime des saveurs de fruits blancs et exotiques ponctués de fruits secs miellés.

LA BOUCHE, La fraîcheur se retrouve dans une bouche généreuse désinhibe une mâche droite et sensuelle aux saveurs d'agrumes zestés.

*Tout cela nous évoque la pureté,
la blancheur, l'innocence !!!*

ACCORDS & MOMENTS

Ce champagne, au léger dosage, saura être grandement apprécié lors d'un apéritif « ensoleillé » (Garden party).

Mais également sur une table pour accompagner un cœur de pomme de ris de veau, une fricassée de mousserons, ou bien encore un turbot sauce hollandaise.

CHAMPAGNE DEMIÈRE
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33(0)6 82 34 62 22 - a-j-demièr@wanadoo.fr - @champagne_demièr - www.champagnedemièr.com