



CHAMPAGNE
A&J. Demièrè
à Fleury La Rivière



CÉPAGES

MEUNIER (+ OU – 50%)
PINOT NOIR (+ OU – 30 %)
CHARDONNAY (+ OU – 20%)

VINIFICATION

VIN DE BASE NC
VIN DE RÉSERVE ≈ 10%
ELEVAGE cuves inox
MATURATION SUR LIES EN BOUTEILLES
2 ans minimum.
DOSAGE brut soit 6g/ litre environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

2 à 3 ans

INSPIRATION

— COLLECTION —

ROMANTYC

ROSÉ BRUT

Ce Champagne Rosé est rafraîchissant et aérien, et il sublime par sa robe rose cuivrée et saumonée. Une cuvée qui reflète le romantisme à la française. Elle accompagnera idéalement une balade amoureuse lors d'une soirée d'été.

fil rouge

AÉRIEN

DÉGUSTATION

LA ROBE est saumonée et rose cuivrée. La Mousse est délicate.
LE NEZ frais, léger et aérien laisse éclater des arômes de petits fruits rouges.
LA BOUCHE est rafraîchissante aux parfums de fraise fraîche, mure, cassis et groseille.

La finale, en finesse est très agréable.

ACCORDS & MOMENTS

Ce champagne rosé se laissera agréablement déguster lors d'un instant romantique, à l'apéritif par exemple. Mais accompagnera idéalement des poissons crus comme un carpaccio de saumon et flétan légèrement mariné, ou tout simplement un sashimi de thon rouge.

CHAMPAGNE DEMIÈRE
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33(0)6 82 34 62 22 - a-j-demièrè@wanadoo.fr - @champagne_demièrè - www.champagnedemièrè.com