



### CÉPAGES

MEUNIER (+ OU – 80%)  
PINOT NOIR (+ OU – 20%)  
CHARDONNAY (+ OU – 20%)

### VINIFICATION

VIN DE BASE NC  
VIN DE RÉSERVE ≈ 10%  
ELEVAGE cuves inox  
MATURATION SUR LIES EN BOUTEILLES  
2 ans minimum.  
DOSAGE sec soit 21g/ litre environ

### TEMPS DE GARDE POTENTIEL

3 à 4 ans

## INSPIRATION

— COLLECTION —

## SATYNE ROSÉ

ROSÉ SEC

*Cette cuvée de rosée est rare, car elle est dosée en Sec. C'est une particularité en Champagne. Par son onctuosité et son caractère acidulé rappelant les parfums d'enfance, « Satyne Rosé » flattera les plus gourmands*

*fil rouge*

ONCTUEUX

## DÉGUSTATION

LA ROBE est saumonée et rose cuivrée. La mousse est délicate.  
LE NEZ est délicat aux arômes de bourgeons de cassis et fraises des bois.  
LA BOUCHE est gourmande et onctueuse. Elle rappelle la compote de fraises ou de fruits des bois.

*Tel une romance qui nous transporte tout en volupté*

## ACCORDS & MOMENTS

Ce champagne s'appréciera sur un apéritif accompagné de petits fruits rouges peu sucrés et accompagnera aussi avec succès certains mets tel qu'un sabayon fraise des bois, ou une soupe de fruits rouges. A déguster également en tête-tête accompagné d'un chocolat noir.

**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