



CHAMPAGNE  
**A&J. Demièrè**  
*à Fleury La Rivière*



## CÉPAGES

MEUNIER (+ OU - 80%)  
PINOT NOIR (+ OU - 20%)

## VINIFICATION

VIN DE BASE NC  
VIN DE RÉSERVE ≈ 30%  
ELEVAGE cuves inox  
MATURATION SUR LIES EN BOUTEILLES  
5 ans minimum.  
DOSAGE sec soit 21g/ litre environ

## TEMPS DE GARDE POTENTIEL

4 à 6 ans

## INSPIRATION

— COLLECTION —

# SATYNE BLANC

BLANC DE NOIRS SEC

« Un blanc de noirs à siroter avec délicatesse. De grande maturité, ce Champagne est rare car il est dosé en Sec. C'est une particularité en Champagne. Réserve pour les initiés, il surprend par sa complexité, son équilibre et son côté gourmand. Il en deviendrait presque envoutant ... »

*fil rouge*  
**RONDEUR**

## DÉGUSTATION

LA ROBE est saumonée et rose cuivrée. La mousse est délicate.  
LE NEZ est puissant, il laisse éclater des arômes très murs de fruits confits et de torréfaction.  
LA BOUCHE est soyeuse et très généreuse, ponctuée d'une sensation gourmande révélant la confiture de pêche et d'abricot.

*Pour la gourmandise, à déguster en vin de digestif après le repas.*

## ACCORDS & MOMENTS

Par sa douceur et sa complexité, il s'appréciera lors d'un apéritif sur des toasts grillés au foie gras, des morceaux de pain d'épices, ou bien encore des fruits confits. Il accompagnera également des plats exotiques (poularde à l'ananas par exemple).

**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