



CÉPAGES

ASSEMBLAGE 2 CÉPAGES
CHARDONNAY (+ou- 20%)
PINOT NOIR (+ou- 80%)

VINIFICATION

RÉCOLTE 2009

ELEVAGE vinification en cuve inox

MISE EN BOUTEILLES mai 2010

MATURATION sur lies en bouteille : 156 mois

DOSAGE brut soit 5g/ litre environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

3 à 5 ans

2009

LYSANDRE

COLLECTION

MILLÉSIME 2009

BOUTEILLE SYMPHONIE TEINTE « ANTIQUE »

Cette grande année 2009, allie la puissance du pinot noir et l'élégance du Chardonnay

Ce champagne puissant se présente aujourd'hui dans toute sa plénitude. Il ravira les connaisseurs de grand millésime.

fil rouge

PLÉNITUDE

DÉGUSTATION

LA ROBE est or doré. La bulle est encore vive pour ce millésime de plénitude.

LE NEZ gourmand exprime pleinement des arômes de fruits mûrs et confits (coing, figue, mangue).

LA BOUCHE, est ronde et soyeuse . Ce vin est très expressif comptabilisant de nombreuses caudalies

LA PERSISTANCE AROMATIQUE est intense.

C'est un vin généreux et équilibré, symbole d'harmonie

ACCORDS & MOMENTS

C'est une cuvée gourmande, généreuse et pourquoi pas gastronomique appréciée lors de moment confidentiel par des connaisseurs.

A déguster sur une bonne poularde de Bresse aux morilles ou un médaillon de langouste aux mangues confites .

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