



CHAMPAGNE
A&J Demièrre
à Fleury La Rivière



CÉPAGES
100 % CHARDONNAY

VINIFICATION
RÉCOLTE 2013

ELEVAGE mise en barrique dès le pressurage
(vinification + élevage)

ÉLEVAGE SUR LIES totales en barrique (8 mis)
Fermentation Malo lactique non recherchée
Passage au froid naturel par sortie des barriques
dans la cour durant les gelées durant l'hiver

MISE EN BOUTEILLE le 19 mars 2014

DOSAGE brut soit 6g/ litre environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL
10 ans et plus

2013

LYSANDRE

COLLECTION

MILLÉSIME 2013 PREMIER CRU
PRÉSENTÉE EN BOUTEILLE SPÉCIALE ET BLANCHE AUBADE

Protection pour la commercialisation
par un film « orange » anti UV.

Ce millésime 100% chardonnay vinifié et élevé en barrique reflète à la fois, la générosité, la minéralité et la finesse. Ce champagne légèrement boisé, exprime pleinement la minéralité de son terroir. D'une très grande précision, il en est presque envoûtant.

fil rouge
PRÉCIS

DÉGUSTATION

LA ROBE est or aux reflets verts, la bulle est très fine et la mousse crémeuse.

NEZ, très élégant exprime pleinement des arômes toastes et boisés ainsi que des notes florales (acacia, fleur d'orange, tilleuil)

La BOUCHE est vive, l'expression minérale du terroir qui développe l'appétence

C'est un vin droit et de grande précision

ACCORDS & MOMENTS

Ce champagne de grande précision s'appréciera sur une Garden party entre amateurs de bons produits.

Il s'accompagnera à merveille avec une Saint-Jacques juste snackée au beurre salé

CHAMPAGNE DEMIÈRE
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33(0)6 82 34 62 22 - a-j-demièrre@wanadoo.fr - @champagne_demièrre - www.champagnedemièrre.com