



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



**CÉPAGES**  
**MEUNIER**  
100% Fleury La Rivière

**VINIFICATION**  
**VIN DE BASE 2015**

« Tête de cuvée », première presse  
**ELEVAGE** vinification en cuve inox  
**PRISE DE MOUSSE** allégée  
**DOSAGE** brut soit 6g/ litre environ

**MATURATION SUR LIE EN BOUTEILLES**  
7 ans minimum

**TEMPS DE GARDE POTENTIEL**  
5 ans et au delà

## *Egrég'Or*

**MEUNIER VIEILLES VIGNES • BRUT**

*Avec cette cuvée Egrég'Or au nom poétique, référence mystérieuse au latin « Egregius » qui signifie: sorti du troupeau, exceptionnel, et repris par Victor Hugo dans la Légende des siècles en 1859. Nous vous offrons un Champagne remarquable, mais surtout un vin de haute tenue. Produit certaines années uniquement et exclusivement à base de Meunier, ce Champagne est présenté dans un flacon bijou élégant.*

*fil rouge*  
**EXCELLENCE**

### **DÉGUSTATION**

**LA ROBE**, teinte est or aux reflets chatoyants. Les bulles sont d'une rare finesse, et la mousse est crémeuse.

**LE NEZ**, il se délecte d'une valse épanouie d'arômes sensuels. Le meunier, cépage exclusif de cette cuvée, se révèle d'emblée, accessible, enivrant, coquant avec ses parfums de fruits à chair blanche, de poire Williams ponctués de nuances de mirabelle, et éclairés par un souffle mentholé. La maturité se dévoile ensuite avec ses chaleureuses notes d'amandes et de noyau de pêche.

**LA BOUCHE**, l'attaque est pure. La bouche se fait caresse, entre puissance contenue et élégance. Elle est sublimée par la tension minérale (salinité) de notre terroir, et par l'effervescence fine et onctueuse obtenue par une prise de mousse allégée. La finale est délicieusement fraîche et acidulée.

*En dégustant l'Egrég'Or, la magie des grands vins opère !*

### **ACCORDS & MOMENTS**

Cette cuvée confidentielle est évidemment destinée aux connaisseurs ! Dégustée simplement avec un comté affiné de 36 mois pour mieux l'apprécier ou le temps d'un repas entre amis, avec un turbot entier 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-demièr@wanadoo.fr - @champagne\_demièr - www.champagnedemièr.com