



CÉPAGES  
PINOT NOIR  
100% Fleury La Rivière

---

VINIFICATION  
VIN DE BASE 2019  
ELEVAGE Nomblot  
(cuve ovoïde béton de 17hl)  
DOSAGE brut soit 5g/ litre environ

---

TEMPS DE GARDE POTENTIEL  
2 ans et au delà

## CONFIDENTIELLE

— COLLECTION —

## ROSÉ DE SAIGNÉE LIEU DIT LES ACCATIES

BLANC DE NOIRS · 100% PINOT NOIR

*Voici une méthode qui consiste à obtenir un rosé par macération, et non par assemblage qui est de loin la méthode la plus répandue. Ce Rosé de Saignée sublime par sa présentation et sa robe plus intense. Il surprend par sa puissance aromatique révélée par la macération du Pinot Noir. Ce Champagne présente également un caractère vineux qui le rend particulièrement apte pour passer à table.*

*fil rouge*  
FRUIT

## DÉGUSTATION

LA ROBE, framboise brillante laisse apparaître une effervescence soutenue. C'est un plaisir pour les yeux.  
LE NEZ, L'olfaction s'étire vers la framboise, la cerise bigarreau, la mure, la tarte aux fruits rouge, la fraise Tagada.  
LA BOUCHE, on retrouve en bouche de vrais saveurs de fruits rouges croquants, de framboisier, de cerises fraîches au sirop.

*La vivacité est tenante avec une belle persistance en bouche*

## ACCORDS & MOMENTS

Avec ce Rosé de Saignée, le plaisir gourmand est confirmé ! Champagne de fin de repas, il sera parfait sur une tarte aux griottes, gelée de framboise, ou tout simplement des fruits naturels. Il exaltera également vos papilles accompagné d'un carré de chocolat ...

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