



CHAMPAGNE
A&J. Demièr
à Fleury La Rivière



CÉPAGES
MEUNIER

VINIFICATION

TECHNIQUE SOLÉRA CHAMPENOISE

Réserve non perpétuelle

dans une seule cuve depuis 1978.

ÉLEVAGE cuve bois, puis cuve inox

MISE EN BOUTEILLES mai 2016

MATURATION SUR LIE EN BOUTEILLES

4 ans minimum

DOUSAGE 8g/litres environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

3 à 5 ans

CONFIDENTIELLE

— COLLECTION —

SOLÉRA 23

BLANC DE NOIRS

Champagne provenant de notre cuve n°23, dans laquelle est instauré un système de soléra champenoise depuis 1978 !

Cette soléra est une réserve non perpétuelle de Meunier qui permet d'assembler de nombreuses années, car annuellement, si la qualité le permet, ce vin est rafraîchi à 20% avec le nouveau millésime. « Soléra 23 » se distingue par sa complexité aromatique et sa puissance raffinée. Cette cuvée a pour principal défaut sa rareté.

fil rouge
INTENSITÉ

DÉGUSTATION

LA ROBE est d'un jaune doré intense. La bulle est fine, sous une mousse délicate et crémeuse.

LE NEZ ! Cette cuvée s'impose d'emblée par la puissance de son nez aux arômes complexes de notes boisées et de notes de fruits exotiques, fruits secs, épices (noix de muscade). Puis durant l'évolution, apparaissent des arômes torrifiés.

LA BOUCHE, l'attaque vive, sur le citron, est relayée par des arômes acidulés de griottes et de cassis, matinés de notes grillées. Une palette mise en valeur par un trait d'acidité et par un dosage discret.

Une belle harmonie entre l'acidité et l'évolution.

ACCORDS & MOMENTS

De par sa puissance et sa complexité, ce Champagne d'exception est un vin de gastronomie par excellence.

POUR DÉCUPLER LE PLAISIR, UN CARAFAGE DOUX EST POSSIBLE. SOLÉRA 23 peut s'apprécier lors d'un apéritif sur des toasts grillés au foie gras, mais aussi lors d'un repas accompagné d'une caille au raisins entourée de sa tranche de lard par exemple, ou bien encore, en vin de digestif après le repas pour la gourmandise !!!

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