



CHAMPAGNE
Demièrè

à Fleury La Rivière

*Egrég'Or
Rosé*

« 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 Rosé est présenté dans un flacon bijou élégant ».



Le Fil Rouge : Eclatant

Terroir : 100% Fleury La Rivière
Sol : Argilo-Calcaire
Sous-sol : Calcaire du Cuisien

Cépage : Meunier vieilles vignes
macération

Vinification :
Vin de Base : 2015 "tête de cuvée"/Première Presse
Elevage : Cuves ovoïdes béton de 17hl (Nomblot)
Prise de mousse : allégée
Maturation sur lie en bouteilles : 7 ans minimum
Dosage : Brut 5g/litre environ

Temps de garde potentiel : 5 ans et au delà

Dégustation :

La teinte est un rubis éclatant. Les bulles sont d'une rare finesse, et la mousse est crémeuse. Le nez se délecte d'une valse épanouie d'arômes sensuels. Le nonocépage exclusif de cette cuvée, révèle l'expression de la jeunesse du Meunier, le croquant du fruit avec des parfums de fruits rouges ponctués de noisettes fraîches, de nuances de caramélisation, et éclairés par un souffle mentholé.

La légèreté se dévoile avec des notes acidulées et aériennes. L'attaque est pure et fraîche. La bouche se fait douceur, 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 acidulée. La longueur en bouche infinie.

Accords/Moments :

L'ALCHIMIE DU PLAISIR



2,rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière - Port:+33(0)6 82 34 62 22 - @: a-j-demièrè@wanadoo.fr
L'impact écologique de l'Empreinte Carbone Optimisée est fondamental pour notre domaine familial



Empreinte Carbone Optimisée
E.C.O.