



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

HARMONIE - Blanc de Blancs

Assemblage : 100% Chardonnay

Terroirs : sols argilo-calcaires

Raisins : sélection de Chardonnay issus de deux parcelles du finage de Neuville-sur-Seine : les « Fins » plantée en 2000, les « Enseinges » plantée en 1986.

Vinification : élevage 10 mois sur les lies majoritairement en cuve inox et 5 à 10% en fût de chêne

Vendange 2022

Vieillessement : 17 mois sur lattes

Tirage : juillet 2023

Dosage : 1 g/L

Quantités : 13 284 bouteilles, 471 magnums



1 bis rue de la Nation - 10250 Gyé-sur-Seine - France

Tél. : +33 (0)3 25 38 23 30

email : contact@champagnemarietedemets.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION