



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

SINGULARITÉ - Pinot Blanc

Blend: 100% Pinot Blanc

Terroirs: clay-limestone soils

Grapes: bunches from our only plot on the Buxeuil finage: «Frion,» of 0.3990 ha; planted in 1992, Southwest exposure

Vinification: gathering at the end of the harvest, ageing for 10 months in stainless steel vats on the lees
2020 Harvest

Ageing: 30 months on laths

Tirage: July 2021

Dosage: 1.5 g/L

Quantities: 3,946 bottles



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