



CHAMPAGNE

*Marie Demets*

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

## TRADITION - Blanc de Noirs

**Assemblage :** 100% Pinot Noir

**Terroirs :** sols argilo-calcaires

**Raisins :** grappes issues des différentes communes et des différentes parcelles qui constituent notre vignoble

**Vinification :** élevage 8 mois en cuve inox sur les lies  
Vendange 2022

**Viellissement :** 13 mois sur lattes

**Tirage :** mai 2024

**Dosage :** 1,5 g/L

**Quantités :** 1 834 demi-bouteilles, 76 099 bouteilles,  
979 magnums



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

Tél. : +33 (0)3 25 38 23 30

email : [contact@champagnemarietedemets.fr](mailto:contact@champagnemarietedemets.fr)

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