



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE • CÔTE DES BAR



MILLÉSIME 2015

Elaboré avec les raisins de la très belle vendange 2015, cette cuvée millésimée reflète l'été chaud de cette année-là par sa jolie robe dorée.

Le nez est fin et fruité avec des notes d'agrumes. Il révèle la belle maturité des baies.

La bouche est rythmée par la rondeur du Pinot Noir en attaque. Les arômes de fruits blancs typiques du Chardonnay viennent apporter de la délicatesse.

Un dosage pertinent donne à cette cuvée l'équilibre d'un grand vin.

Assemblage : 70% Pinot Noir et 30% Chardonnay, issus de cuvées sélectionnées pour leur potentiel de garde et pour leur complexité aromatique.

Les millésimes ne sont élaborés que les années les plus prometteuses.

Terroir : sols argilo-calcaires.

Vinification : en cuve.

Vieillessement : 48 mois minimum.

Dosage : le dosage étant évolutif en fonction des années, il est inscrit sur la contre étiquette.

Quantité : 1 000 bouteilles.

Ce Champagne d'exception se déguste à tout moment sans besoin de prétexte.

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

Tél. : +33 (0)3 25 38 23 30

email : contact@champagnemarietedemets.fr