



CHAMPAGNE

Marie Demets
GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

CŒUR DE SAIGNÉE - Rosé

Blend: 100% Pinot Noir

Terroirs: clay-limestone soils

Grapes: grapes that have a high concentration of colour and aromas; «Envers des Courbennes» plot, planted in 1992, Gyé sur Seine

Vinification: sorting of the grapes at the reception of the harvest, maceration in a stainless steel vat until bleeding after 24 to 48 hours, ageing for 6 months in a stainless steel vat on the lees
2020 Harvest, Rosé de saignée

Ageing: 38 months on laths

Tirage: February 2021

Dosage: 3.5 g/L

Quantities: 2,858 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