



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

CUVÉE XIX^{ème} - Blend

Blend: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Terroirs: clay-limestone soils

Grapes: grapes from the «Fins» plots in Neuville-sur-Seine and «Champraux» in Courteron

Vinification: ageing for 5 months under wood (500 L demi-muid) and in stainless steel vats The vinification in barrels is carried out from alcoholic fermentation to ageing on lees 2013 Harvest, 25% barrel

Ageing: 8 years on laths

Tirage: February 2014

Dosage: 4.5 g/L

Quantities: 6,780 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