



CHAMPAGNE

*Marie Demets*  
GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

## HARMONIE - Blanc de Blancs

**Blend:** 100% Chardonnay

**Terroirs:** clay-limestone soils

**Grapes:** selection of Chardonnay from two plots of the Neuville-sur-Seine finage: the «Fins» planted in 2000 and the «Enseinges» planted in 1986

**Vinification:** ageing for 10 months on the lees mainly in stainless steel vats and 5 to 10% in oak barrels  
2022 Harvest

**Ageing:** 17 months on laths

**Tirage:** July 2023

**Dosage:** 1 g/L

**Quantities:** 13,284 bottles; 471 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