



CHAMPAGNE

*Marie Demets*

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

## SINGULARITÉ - Pinot Blanc

**Blend:** 100% Pinot Blanc

**Terroirs:** clay-limestone soils

**Grapes:** bunches from our only plot on the Buxeuil finage: «Frion,» of 0.3990 ha; planted in 1992, Southwest exposure

**Vinification:** gathering at the end of the harvest, ageing for 14 months in stainless steel vats on the lees  
2021 Harvest

**Ageing:** 29 months on laths

**Tirage:** July 2021

**Dosage:** 0.5 g/L

**Quantities:** 705 bottles



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