



CHAMPAGNE

Marie Demets
GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

TRADITION - Blanc de Noirs

Blend: 100% Pinot Noir

Terroirs: clay-limestone soils

Grapes: grapes from the different communes and plots that make up our vineyard

Vinification: ageing for 8 months in stainless steel vats on the lees 2022 Harvest

Ageing: 13 months on laths

Tirage: May 2024

Dosage: 1,5 g/L

Quantities: 1,834 half-bottles; 76,099 bottles; 979 magnums



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