



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR



INTRANSIGEANCE - Assemblage

Assemblage : 67 % Pinot Noir, 33 % Chardonnay

Terroirs : sols argilo-calcaires

Raisins : Gyé-sur-Seine, parcelle « La Forêt » ; Neuville-sur-Seine, parcelle « Fins » ; âge des parcelles 35 ans en moyenne ; exposition sud et sud-sud-est

Vinification : élevage en cuve sur lies 10 mois
Vendanges 2018

Vieillessement : 40 mois minimum sur lattes

Tirage : juillet 2019

Dosage : 0 g/L Brut Nature

Quantités : 7 306 bouteilles

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

www.champagnemarietedemets.fr