



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR



INTRANSIGEANCE - Blend

Blend: 67 % Pinot Noir, 33 % Chardonnay

Terroirs: clay-limestone soils

Grapes: Gyé-sur-Seine, «La Forêt» plot; Neuville-sur-Seine, «Fins» plot; average age of plots: 35 years; south and south-south-east exposure

Vinification: ageing in vats on lees for 10 months
2018 Harvest

Ageing: 40 months minimum on laths

Tirage: July 2019

Dosage: 0 g/L Brut Nature

Quantities: 7,306 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

www.champagnemarietedemets.fr