



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

CUVÉE XIXème - Blend

Blend: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Terroirs: clay-limestone soils

Grapes: grapes from the "Fins" plots in Neuville-sur-Seine and the "Champraux" plots in Courteron

Winemaking: aged for 5 months in wood (500-liter demi-muids) and stainless steel tanks. Barrel aging encompasses everything from alcoholic fermentation to aging on lees.

2015 vintage, 70% barrel-aged

Aging: 8 years on slats

Bottling: February 2016

Dosage: 4 g/L

Quantity: 8,712 bottles



www.champagnemarietedemets.fr

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