



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 the plots: 35 years; south and south-southeast exposure

Vinification: aged on lees in tanks for 10 months
2018 Harvest

Aging: at least 40 months on slats

Bottling: July 2019

Dosage: 0 g/L Brut Nature

Quantity: 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

www.champagnemarietedemets.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION