



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE • CÔTE DES BAR

CŒUR DE SAIGNÉE - Rosé

Blend: 100% Pinot Noir

Terroirs: clay-limestone soils

Grapes: clusters with intense color and aroma; the "Envers des Courbennes" vineyard, planted in 1992, Gyé-sur-Seine

Vinifiction: Grapes sorted upon arrival from the harvest; maceration in stainless steel tanks until the saignée process after 24 to 48 hours; aged for 6 months on the lees in stainless steel tanks

2022 Harvest, Saignée Rosé

Aging: 38 months on slats

Bottling: July 2023

Dosage: 2 g/L

Quantity: 2,425 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