



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE • CÔTE DES BAR

CŒUR DE SAIGNÉE - Rosé

Assemblage : 100% Pinot Noir

Terroirs : sols argilo-calcaires

Raisins : grappes qui ont une forte concentration en couleur et en arômes ; parcelle « Envers des Courbennes » plantée en 1992, Gyé sur Seine

Vinification : tri des raisins à la réception de la vendanges, macération en cuve inox jusqu'à la saignée au bout de 24 à 48 heures, élevage 6 mois en cuve inox sur les lies

Vendange 2022, Rosé de saignée

Vieillessement : 38 mois sur lattes

Tirage : juillet 2023

Dosage : 2 g/L

Quantités : 2 425 bouteilles



1 bis rue de la Nation - 10250 Gyé-sur-Seine - France

Tél. : +33 (0)3 25 38 23 30

email : contact@champagnemarietedemets.fr