



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

SINGULARITÉ - Pinot Blanc

Assemblage : 100% Pinot Blanc

Terroirs : sols argilo-calcaires

Raisins : grappes issues de notre unique parcelle sur le finage de Buxeuil : « Frion » de 0,3990 ha ; plantée en 1992, exposition Sud-ouest.

Vinification : récolte en fin de vendange, élevage 10 mois en cuve inox sur les lies

Vendange 2022

Vieillessement : 29 mois sur lattes

Tirage : juillet 2023

Dosage : 1 g/L

Quantités : 6 505 bouteilles



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