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.
2016 vintage, 70% barrel-aged
Aging: 8 years on slats
Bottling: February 2017
Dosage: 3,5 g/L
Quantity: 2 737 bottles, 450 magnums

www.champagnemariedemets.fr

1 bis rue de la Nation - 10250 Gyé-sur-Seine - France
Tél. : +33 (0)3 25 38 23 30
email : contact@champagnemariedemets.fr

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