CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

# **CUVÉE XIXème** - Assemblage




**Assemblage:** 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
**Terroirs:** sols argilo-calcaires
**Raisins:** grappes issues des parcelles «Fins» à Neuville-sur-Seine et «Champraux» à Courteron
**Vinification:** élevage 5 mois sous bois (demi-muid de 500l) et en cuves inox. La vinification en fût se fait de la fermentation alcoolique à l'élevage sur lies.
Vendange 2016, 70% de fût
**Vieillissement:** 8 ans sur lattes
**Tirage:** février 2017
**Dosage:** 3,5 g/L
**Quantités:** 2 737 bouteilles, 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