CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR



HARMONIE - Blanc de Blancs

Assemblage : 100% Chardonnay

Terroirs : sols argilo-calcaires

Raisins : sélection de Chardonnay issus de deux parcelles du finage de Neuville-sur-Seine : les « Fins » plantée en 2000, les « Enseinges » plantée en 1986.

Vinification : élevage 10 mois sur les lies majoritairement en cuve inox et 5 à 10% en fût de chêne

Vendange 2023

Vieillissement : 17 mois sur lattes

Tirage : juillet 2024

Dosage : 0,5 g/L

Quantités : 7 832 bouteilles, 300 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