CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

INTRANSIGEANCE - Assemblage



Assemblage : 67 % Pinot Noir, 33 % Chardonnay
Terroirs : sols argilo-calcaires
Raisins : Gyé-sur-Seine, parcelle « La Forêt » ; Neuville-sur-Seine, parcelle « Fins » ; âge des parcelles 35 ans en **moyenne ;** exposition sud et sud-sud-est
Vinification : élevage en cuve sur lies 10 mois
Vendanges 2019
Vieillissement : 40 mois minimum sur lattes
Tirage : juillet 2020
Dosage : 0 g/L Brut Nature
Quantités : 7 464 bouteilles, 946 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