



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

CUVÉE XIX^{ème} - Assemblage

Assemblage: 58% Pinot Noir, 42% 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 2015, 72% de fût

Vieillessement: 8 ans sur lattes

Tirage: février 2016

Dosage: 4 g/L

Quantités: 6 480 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