



CHAMPAGNE

Marie Demets

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

TRADITION - Blanc de Noirs

Assemblage : 100% Pinot Noir

Terroirs : sols argilo-calcaires

Raisins : grappes issues des différentes communes et des différentes parcelles qui constituent notre vignoble

Vinification : élevage 8 mois en cuve inox sur les lies
Base vendange 2021 (42%) complétée avec des vins de réserve

Veilleissement : 15 mois sur lattes

Tirage : mai 2022

Dosage : 4 g/L

Quantités : 3 800 demi-bouteilles, 82 300 bouteilles,
950 magnums



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