



CÉPAGE

CHARDONNAY 100%

VINIFICATION

Millésime 2021

Vinification en Foudre de 36hl & en Cuve Inox

Fermentation malolactique non réalisée

Tirage capsule

Dosage 7 g/L (Brut)

POTENTIEL DE GARDE

À boire (+2 ans)

CUVÉES SIGNATURE

CUVÉES ÉPHÉMÈRES NOS ÉDITIONS LIMITÉES

SUBLYM

BLANC DE BLANCS - BRUT

Ce 100 % Chardonnay exprime avec précision toute la finesse des sols de Fleury-la-Rivière.

Issu du Millésime 2021, vinifiée intégralement en cuve inox & en Foudre de 36hl, cette cuvée se distingue par sa netteté, sa tension citronnée et une aromatique vibrante, dans une bulle raffinée.

Fil Rouge

PRÉCISION

DÉGUSTATION

la ROBE est or clair aux reflets verts subtils, parcourue d'une fine mousse crémeuse et persistante.

le NEZ est équilibré, très pur, porté par les agrumes frais — citron vert, pamplemousse — qui évoluent vers des notes de brioche chaude.

la BOUCHE est droite, tendue, dominée par les agrumes (pamplemousse) et subtilement épicée, avec une finale vive marquée par les baies de Timur.

Un vin droit, brillant, ciselé.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour une cuisine de précision ou un moment gastronomique d'exception.

Sa tension fraîche sublime les textures beurrées et les arômes grillés.

S'accorde à merveille avec une sole meunière citronnée au beurre

CHAMPAGNE A&J DEMIÈRE
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33 (0)3 26 58 43 36 - a-j-demiere@wanadoo.fr - lysandre@champagnedemiere.com - @champagne_demiere - www.champagnedemiere.com