



CÉPAGES

MEUNIER (~60%)

PINOT NOIR (~40%)

VINIFICATION

Base 2021

Vinification en cuves inox

Fermentation malolactique non réalisée

Tirage capsule

Dosage 50 g/L (Doux)

POTENTIEL DE GARDE

À boire (+7 ans)

INSPIRATION

COLLECTION

SAGE'S

BLANC DE NOIRS • DOUX

Clin d'œil aux champagnes d'autrefois servis en fin de repas, Sage'S assume fièrement sa douceur et son style généreux.

Vinifié en cuves inox et élevé longuement sur lies, il révèle une bouche ample, une aromatique confite et une texture évocatrice des grands vins liquoreux, tout en conservant la bulle fine et racée du Champagne.

Fil Rouge

ENVOUTANT

DÉGUSTATION

la ROBE est rose ambré aux reflets dorés, parcourue d'une mousse fine et brillante.

le NEZ est puissant, expressif comme un poiré, avec des notes de menthol, d'épices fraîches et de fruits mûrs.

la BOUCHE est ample, très douce, rappelant un bonbon au miel, aux fruits blancs et à la confiture de poire.

Un Champagne dessert unique à la personnalité captivante.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour les fins de repas raffinés ou les instants sucrés de l'après-midi.

Son onctuosité naturelle sublime les textures fondantes ou miellées.

S'accorde merveilleusement avec un foie gras poêlé, une tarte figue-fromage bleu, ou une panna cotta aux fruits blancs.

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