



CÉPAGES

MEUNIER (~60%)

PINOT NOIR (~40%)

VINIFICATION

Base 2021

Vinification en cuves inox

Fermentation malolactique non réalisée

Tirage capsule

Dosage 21 g/L (Sec)

POTENTIEL DE GARDE

À boire (+4 ans)

INSPIRATION

COLLECTION

SATYNE

BLANC DE NOIRS • SEC

Issu exclusivement de Meunier et Pinot Noir, ce Champagne dévoile une lecture sensuelle et inédite des noirs champenois.

Vinifié en cuves inox et élevé plus de cinq ans sur lies, il exprime douceur, maturité et profondeur, avec une texture enveloppante et une finale sucrée-salée remarquable.

Fil Rouge

RONDEUR

DÉGUSTATION

la ROBE est rose doré aux reflets cuivrés, avec une mousse délicate et persistante.

le NEZ est puissant, déployant des arômes de fruits confits très mûrs et des notes de torréfaction chaleureuses.

la BOUCHE est soyeuse, très généreuse, ponctuée d'une sensation gourmande de confiture de pêche et d'abricot, envoûtante jusque dans la finale.

Un Champagne charmeur, complexe et velouté.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait en fin de repas, comme un vin de gourmandise à part entière.

Sublime avec du foie gras, du pain d'épices ou des fruits confits.

S'accorde également à merveille avec des plats exotiques tels qu'une poularde à l'ananas.

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