



## CÉPAGES

CHARDONNAY (~60%)  
MEUNIER (~20%) & PINOT NOIR (~20%)

## VINIFICATION

*Base 2021*  
*Vinification 30 % fûts – 70 % cuves inox*  
*Fermentation malolactique non réalisée*  
*Tirage capsule*  
*Dosage 7 g/L (Brut)*

## POTENTIEL DE GARDE

Prêt à boire (+2 ans)

## INSPIRATION

### COLLECTION

## CONFIDEN'S

ASSEMBLAGE • BRUT

*Cette cuvée Brut raffinée unit les trois cépages champenois, avec une dominante de Chardonnay, complétée par des vins de réserve qui apportent une rondeur généreuse.*

*Vinifiée en fûts de chêne et en cuves inox, elle exprime une harmonie entre tension, équilibre aromatique et finesse aérienne — une signature de la Maison Demièvre.*

*Fil Rouge*

## ÉLÉGANCE

## DÉGUSTATION

la ROBE est dorée aux reflets verts, brillante, surmontée d'une mousse fine et crémeuse qui persiste délicatement.

le NEZ est subtil mais expressif, révélant des arômes de fruits exotiques, portés par une belle tension minérale et une harmonie aromatique élégante.

la BOUCHE présente une structure vibrante avec une légère tension sur la langue, équilibrée par des notes miellées d'acacia et une finale fraîche et précise.

*Un vin raffiné à la texture élégante.*

## ACCORDS & MOMENTS

Idéal pour un déjeuner chic au jardin ou une réunion de famille stylée.

Sa finesse et sa complexité délicate séduiront tous les palais.

S'accorde parfaitement avec un turbot grillé, huile d'olive et fenouil rôti.

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-demièvre@wanadoo.fr - lysandre@champagnedemièvre.com -  @champagne\_demièvre - www.champagnedemièvre.com