



CÉPAGES

MEUNIER (50%) - PINOT NOIR (~30%)
CHARDONNAY (~20%)

VINIFICATION

Base 2022
Vinification en cuves inox
Fermentation malolactique non réalisée
Tirage capsule
Dosage 6 g/L (Brut)

POTENTIEL DE GARDE

À boire (+2 ans)

CUVÉES SIGNATURE LES CUVÉES QUI INCARNENT NOTRE IDENTITÉ.

LES PERMANENTES

ROMANTYC

ROSÉ - BRUT D'ASSEMBLAGE

Ce Champagne Rosé est rafraîchissant et aérien, sublimé par sa robe rose cuivrée et saumonée.

Assemblage équilibré des trois cépages champenois, il reflète le romantisme à la française et offre une expression élégante du fruit et de la fraîcheur.

Fil Rouge
AÉRIEN

DÉGUSTATION

la ROBE est d'un rose saumoné aux reflets cuivre, animée d'une mousse délicate et lumineuse.

le NEZ est frais, léger et aérien, marqué par des arômes éclatants de petits fruits rouges.

la BOUCHE est rafraîchissante, avec des parfums de fraise fraîche, mûre, cassis et groseille. La finale, tout en finesse, est très agréable.

Un rosé tendre et enjoué.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait lors d'un moment romantique à l'apéritif, ou à partager dans la douceur d'un soir d'été.

Idéal avec des poissons crus aux accents délicats.

S'accorde parfaitement avec un carpaccio de saumon et flétan mariné, ou un sashimi de thon rouge.

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