



CÉPAGES

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

VINIFICATION

Base 2022
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

ROSÉ - SEC D'ASSEMBLAGE

*Ce rosé sec s'inscrit dans une lecture douce et onctueuse du fruit.
Vinifié en cuve inox et élevé sur lies, il développe une texture veloutée,
soutenue par une bulle fine, une aromatique délicate de fruits rouges et une
finale légèrement acidulée.*

Fil Rouge

ONCTUEUX

DÉGUSTATION

la ROBE est rose saumoné aux reflets cuivrés intenses, habillée d'une
mousse fine et caressante.
le NEZ est délicat et subtil, porté par le bourgeon de cassis, la fraise
des bois et une pointe florale très douce.
la BOUCHE est gourmande et onctueuse, rappelant la gelée de fraise
ou les fruits rouges confits, avec une finale suave et soyeuse.

Un vin ample, fondant et séducteur.

ACCORDS & MOMENTS

Idéal pour des plats exotiques aux arômes sucrés-salés ou des instants
d'audace gourmande.
Se prête à l'instant apéritif comme au dessert.
S'accorde parfaitement avec des nems de canard et sauce griotte, ou un
carpaccio de fraises acidulées.

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