



CÉPAGE

100 % Chardonnay

Parcelle « Les Panerots » à Fleury-La-Rivière

VINIFICATION

Millésime 2020

Chardonnay récoltés avec grande maturité

Vinification et élevage intégral en cuve ovoïde béton

Travail sur lies fines en mouvement naturel

Fermentation malolactique non réalisée

Tirage Liège

Dosage Extra-Brut : 3 g/L

POTENTIEL DE GARDE

À boire dès maintenant

Peut vieillir avec éclat sur 5 à 6 ans

NOS EXPÉRIMENTATIONS

NOS CUVÉES CLASSIQUES REPRÉSENTENT L'ESSENTIEL DE NOS VENTES, UNE PART VOLONTAIREMENT LIMITÉE EST DÉDIÉE À DES CRÉATIONS EXPÉRIMENTALES.

CHROMATYC

Chardonnay en Cuve Ovoïde · Brut

Chromatyc est un Champagne d'intuition.

Ce Chardonnay confidentiel est vinifié et élevé exclusivement dans une cuve ovoïde en béton, où les courants internes naturels favorisent une mise en suspension constante des lies.

Ce mode d'élevage sans intervention révèle une autre facette du cépage : un vin de largeur, de vibration, de relief.

Ni boisé, ni réduit, Chromatyc offre un pur éclat minéral et floral — comme un printemps stable dans le verre.

Fil Rouge

COMPLÉXITÉ

DÉGUSTATION

la ROBE est or clair, presque cristallin, avec des reflets verts et une bulle très fine, régulière et persistante.

le NEZ est printanier, floral, d'une élégance subtile : violette, fleur d'acacia, pointe d'agrumes frais.

la BOUCHE est généreuse, ample, tendue par des notes de pêche blanche et de violette, avec une finale longue et salivante.

Un vin vibrant et hautement texturé.

ACCORDS & MOMENTS

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner une cuisine végétale précise.

Se marie à merveille avec des fromages affinés ou des plats lactés.

S'accorde parfaitement avec un comté affiné 36 mois, sarrasin toasté et quelques grains de poivre blanc.

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