



CÉPAGE

Meunier (100%)
Parcelles historiques (1926) – Fleury-la-Rivière

VINIFICATION

Millésime 2018—Les Accaties
Pressurage traditionnel en pressoirs Coquard
Vinification et élevage en foudre de 10 hL – Tonnellerie de
Champagne
Fermentation malolactique non réalisée
Tirage capsule
Dégorgement en Brut – dosage 5 g/L

POTENTIEL DE GARDE

À boire dès maintenant
Peut vieillir avec élégance pendant 7 à 10 ans

NOS EXPÉRIMENTATIONS

LES CONFIDENTIELLES LE FRUIT DE NOS RECHERCHES ET DE NOS ENVIES...

ÉGRÉG'OR

Vieilles Vignes · 100 % Meunier · Brut

Égrog'Or est une cuvée racine.

Issue exclusivement de Meuniers plantés sur les parcelles historiques de la
Maison, elle incarne la profondeur et la force vitale de notre terroir de
Fleury-la-Rivière.

Vendangée en 2018, vinifiée lentement en foudre champenois de 10 hL, elle
déploie un style vibrant, puissant et lumineux : la quintessence du Meunier
de vieilles vignes.

Fil Rouge

INTENSITÉ

DÉGUSTATION

la ROBE est or profond, intense, avec des reflets miellés et une
effervescence fine mais énergique.

le NEZ évoque une fumée légère et noble, mêlée de vanille douce et
de miel d'acacia, avec des nuances boisées subtiles.

la BOUCHE allie une fraîcheur vive, une tension citronnée et une
matière mûre sur la pêche jaune et l'ananas confit, façon gâteau
moelleux.

Un Champagne à la texture noble, dense et ciselée.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour une viande fumée, rôtie ou de gibier tendre.

Idéal lors d'un dîner d'automne aux saveurs terreuses et grillées.

Sublime avec un filet de chevreuil grillé, baies de genièvre et éclats de
fèves de cacao.

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