



CÉPAGES

MEUNIER (~34%)

CHARDONNAY (~33%) & PINOT NOIR (~33%)

VINIFICATION

Base 2021

Chardonnay vinifié à 33 % en œuf béton

Meunier vinifié à 34 % en cuve inox

Pinot Noir vinifié à 33 % en réserve perpétuelle (PN 2002)

Fermentation malolactique non réalisée

Tirage capsule

Dosage 4 g/L (Extra-Brut)

POTENTIEL DE GARDE

À boire (+2 ans)

INSPIRATION

— COLLECTION —

INNO'SENS

ASSEMBLAGE • EXTRA-BRUT

Née de l'équilibre parfait entre les trois cépages champenois, Inno'Sens associe trois styles de vinification distincts pour une expérience de dégustation unique.

Sans fermentation malolactique et faiblement dosée, cette cuvée allie structure et liberté, évoquant la pureté d'un vin blanc et la richesse des terroirs champenois.

Fil Rouge

GÉNÉROSITÉ

DÉGUSTATION

la ROBE est d'un or profond aux reflets verts, animée d'une effervescence fine et précise, traduisant la clarté minérale du vin.

le NEZ est expressif et bien défini, marqué par des fruits blancs et exotiques, avec des accents de fruits secs, d'agrumes confits et une pointe d'amande grillée.

la BOUCHE est ample et généreuse, profonde et droite, portée par des zestes d'agrumes et une précision crayeuse.

Un vin lumineux et généreux.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour une garden-party solaire ou un accord gastronomique créatif. Son charme sec sublime les produits délicats et les nuances d'umami. S'accorde idéalement avec des soba dans un bouillon au yuzu et des poireaux grillés.

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