

CÉPAGE

100 % Pinot Noir
Parcelle « Les Accaties » – Fleury-la-Rivière

VINIFICATION

Récolte 2019
Macération pelliculaire 18 heures
Baies éraflées
Vinification & élevage en Cuve Ovoïde Béton
Fermentation malolactique non réalisée
Tirage capsule
Dosage Brut : 7 g/L

POTENTIEL DE GARDE

À boire dès maintenant
Évolution prometteuse sur 5 à 7 ans

NOS EXPÉRIMENTATIONS

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

SAIGNÉE

Rosé de Saignée · 100 % Pinot Noir ·

Saignée est un hommage à l'intensité naturelle du Pinot Noir de Fleury-La-Rivière. Vinifié selon une méthode Originale, la Saignée.

Ce rosé de saignée, issu d'une courte macération pelliculaire et élevé en œuf béton, dévoile une matière dense, vibrante, entre structure tannique, fraîcheur saline et énergie élégante.

Une cuvée confidentielle, conçue comme un rouge champenois habillé de fines bulles.

Fil Rouge

PUISSANCE

DÉGUSTATION

la ROBE est rouge rubis profond, d'une intensité rare pour un rosé, témoignant d'une extraction maîtrisée.

le NEZ s'ouvre sur des arômes puissants de vin rouge en élevage, avec une trame de fruits rouges et noirs (cerise, mûre, groseille), soulignée par une pointe d'agrumes sanguin.

la BOUCHE est franche et charnue, construite autour de la griotte, du poivre noir et d'un éclat pierreux en finale.

Un vin droit, profond, salivant, au caractère unique.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour une table d'automne ou un plat de chasse tendre et fruité.

Idéal sur une cuisine terrienne, légèrement confite ou en contraste sucré-salé.

S'accorde à merveille avec une terrine de sanglier, chutney de cerises noires et pain de seigle toasté.

CHAMPAGNE A&J DEMIÈRE
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon B is - 51480 Fleury la Rivière

+33 (0)3 26 58 43 36 - a-j-demièr@wa nadoo.fr - lysa ndre@champagnedemièr.c on @champagne_demièr - www.champagnedemièr.c om