



CÉPAGE

100% MEUNIER du Lieu-Dit « La Côte du Diable »

VINIFICATION

Millésime 2018

Pressurage traditionnel Coquard

Vinification en foudre de 10 hl

Élevage de 8 mois sur lies fines

Tirage liège

Dosage 0 g/L (Brut Nature)

Limité à 2014 unités

POTENTIEL DE GARDE

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.

LES LIEUX-DITS

SYMBOLE

LA CÔTE DU DIABLE

2018

Ce 100 % Meunier est issu du lieu-dit « La Côte du Diable », sélectionné lors des vendanges 2018 pour la précision et la concentration de ses raisins.

Pressuré dans notre pressoir traditionnel Coquard, le moût est vinifié et élevé 8 mois sur lies fines dans un foudre de 10 hl. Aucun assemblage, Tirage liège & aucun dosage — juste le terroir, la matière et le temps.

Fil Rouge

SALINE

DÉGUSTATION

la ROBE est d'un or profond, dense et lumineux, témoin de l'élevage et du soin porté à la vinification.

le NEZ s'ouvre sur la pâte de coing toastée, un léger fumé délicat et des zestes d'orange confits.

la BOUCHE évoque les souvenirs d'enfance, entre vanille et bois de rose, avec des notes de coing cuit et de pomme séchée.

Un vin droit, expressif et singulier. C'est de la dentelle !

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour une dégustation méditative ou une table d'accords rares. À ouvrir lentement, dans un moment de calme ou de partage sincère. S'accorde à merveille avec un carpaccio de Saint-Jacques, sel fumé et mélisse.

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