



## CÉPAGES

PINOT NOIR (~80%)

CHARDONNAY (~20%)

## VINIFICATION

*Millésime 2009*

*VINIFICATION & ÉLEVAGE en cuves inox*

*Fermentation malolactique entièrement réalisée*

*MISE EN BOUTEILLE en mai 2010*

*MATURATION sur lies en bouteille : 179 mois*

*DOSAGE brut, environ 5g/litre*

## TEMPS DE GARDE POTENTIEL

3 à 5 ans

## MILLESIMES

— COLLECTION —

# 2009

## LYSANDRE

*Cette grande année 2009, allie la puissance du pinot noir et l'élégance du Chardonnay.*

*Ce champagne puissant se présente aujourd'hui dans toute sa plénitude. Il ravira les connaisseurs de grand millésime.*

*Fil Rouge*

## PLENITUDE

## DÉGUSTATION

LA ROBE est or doré. La bulle est encore vive pour ce millésime de plénitude.

LE NEZ gourmand exprime pleinement des arômes de fruits mûrs et confits (coing, figue, mangue).

LA BOUCHE, est ronde et soyeuse. Ce vin est très expressif comptabilisant de nombreuses caudalies

LA PERSISTANCE AROMATIQUE est intense

*C'est un vin généreux et équilibré, symbole d'harmonie*

## ACCORDS & MOMENTS

C'est une cuvée gourmande, généreuse et pourquoi pas gastronomique appréciée lors de moment confidentiel par des connaisseurs.

A déguster sur une bonne poularde de Bresse aux morilles ou un médaillon de langouste aux mangues confites.

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