



CÉPAGES

MEUNIER (~34%) - PINOT NOIR (~33%)
CHARDONNAY (~33%)

VINIFICATION

Millésime 2012
Vinification en cuve inox
Fermentation malolactique non réalisée
Tirage en mai 2013
Dosage 7 g/L (Brut)

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

À Boire (+7 ans)

MILLESIMES

— COLLECTION —

2012

LYSANDRE

Ce millésime d'assemblage incarne l'harmonie des trois cépages champenois, chacun apportant sa touche à l'équilibre final.

Vinifié en cuves inox et sans fermentation malolactique, il révèle un style à la fois ample, structuré et lumineux.

Fil Rouge

HARMONIE

DÉGUSTATION

la ROBE présente une teinte or soutenu, brillante, traversée de fines bulles régulières.

le NEZ s'ouvre sur des arômes d'agrumes confits, de dattes fraîches et d'une pointe miellée.

la BOUCHE offre une belle finesse : notes exotiques de papaye verte, puis une évolution vers des abricots secs et des fruits jaunes rôtis.

Un champagne rond et structuré, tendu par une discrète minéralité.

ACCORDS & MOMENTS

Parfait pour un repas d'automne où les textures et les parfums s'élèvent ensemble.

Idéal lors d'un dîner confidentiel entre amateurs éclairés.

S'accorde à merveille avec une pintade farcie aux pommes et aux châtaignes.

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