



CÉPAGE

100% CHARDONNAY

VINIFICATION

RÉCOLTE 2013

*VINIFICATION & ÉLEVAGE en Barriques sur lies
totales pendant 8 mois*

Fermentation Malolactique non recherchée

*Passage au froid naturel par sortie des barriques dans la cour
durant les gelées durant l'hiver*

MISE EN BOUTEILLE le 19 mars 2014

DOSAGE brut soit 6g/ litre environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

10 ans et plus

MILLESIMES

— COLLECTION —

2013

LYSANDRE

*Ce millésime 100% chardonnay vinifié et élevé en barrique reflète à la fois,
la générosité, la minéralité et la finesse.*

*Ce champagne légèrement boisé, exprime pleinement la minéralité de son
terroir. D'une très grande précision, il en est presque envoûtant.*

Fil Rouge

PRECIS

DÉGUSTATION

LA ROBE est or aux reflets verts, la bulle est très fine et la mousse
crémeuse.

NEZ, très élégant exprime pleinement des arômes toastes et boisés
ainsi que des notes florales (acacia, fleur d'orange, tilleuil)

La BOUCHE est vive, l'expression minérale du terroir qui développe
l'appétence

C'est un vin droit et de grande précision

ACCORDS & MOMENTS

Ce champagne de grande précision s'appréciera sur une Garden party
entre amateurs de bons produits.

Il s'accompagnera à merveille avec une Saint-Jacques juste snackée
au beurre salé .

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