

CHAMPAGNE MARIE DEMETS

Coeur de Saignée

77,77\$

* Prix de détail suggéré



 Viticulture durable en Champagne **HVe3** HVe3

\$	Frais de service	7,78\$
	Code produit	15244551
\$	Prix licencié	67.50\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin mousseux
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Champagne
📍	Sous-région	Côte des Bar
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🎨	Couleur	Rosé
🍷	Taux de sucre	1,5
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

"Mon grand-père maternel a planté les premières vignes en 1950 et mon père a élaboré les premiers Champagnes en 1986. Après avoir fait mes armes en Bourgogne, à mon tour avec mon épouse Mathilde, elle-même issue d'une famille de viticulteurs, je perpétue la tradition de mes aînés." - Pierre Demets.

C'est dans la Côte des Bar, à Gyé-sur-Seine, le village familial, que le domaine est implanté.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Champagne rosé offre un magnifique cordon de bulles. Nez de canneberges, framboise, cerise Montmorency, nez fin. En bouche, il dévoile une magnifique harmonie entre l'acidité et la texture. Fin, gourmand.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Issu à 100% de Pinot Noir sur la parcelle « Envers des Courbennes » plantée en 1992. Après le tri des raisins à la réception de la vendange, macération en cuve inox jusqu'à la saignée au bout de 24 à 48 heures, élevage 6 mois en cuve inox sur les lies. Vendange 2019. Vieillessement : 33 mois sur lattes. Tirage : mars 2020 . Dosage : 1,5 g/L Bouteilles produites: 3 750.

Certifié HVE3 et Viticulture durable en Champagne



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration