

CHAMPAGNE MARIE DEMETS

La Forêt 2017

 Viticulture durable en Champagne **HVe3** HVe3

\$	Frais de service	15,61\$
	Code produit	15244913
\$	Prix licencié	133.77\$
	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)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	2,5
🔑	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

Grand vin de Champagne, produit dans les meilleurs millésimes, La Forêt 2017 présente une bouche ronde, soutenue par des bulles très fines. Champagne de caractère, qui allie fraîcheur, salinité et amplitude. Laissez-le s'ouvrir dans votre verre, toute la complexité se révélera sur des notes de noisettes, de brioche aux raisins. Vin de repas exceptionnel!

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les meilleurs millésimes donnent lieu à cette cuvée parcelle "La Forêt". Puissante, elle est, à la dégustation, une révélation de la complexité et de la richesse de son terroir. Vinifié 10 mois en 1/2 muid de 500L, suivi d'un vieillissement de 40 mois sur lattes. Le dégorgement a eu lieu le 20 décembre 2021. Dosage: 2,5g/l.

156,10\$

* Prix de détail suggéré

CHAMPAGNE

Marie Demets
GYÉ-SUR-SEINE • CÔTE DES BAR



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration