

CHAMPAGNE MARIE DEMETS

Tradition

62,99\$

* Prix de détail suggéré



 Viticulture durable en Champagne **HVe3** HVe3

\$	Frais de service	6,30\$
	Code produit	15244745
\$	Prix licencié	54.58\$
	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	Blanc
🍷	Taux de sucre	6,5
🔑	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

Le Champagne Tradition est la cuvée emblématique de Champagne Marie Demets. Ce Blanc de Noirs est très précis et offre une belle fraîcheur. Gourmandise et finesse assurées!

ÉLABORATION DU PRODUIT

Issu à 100% de Pinot Noir, provenant des différentes parcelles qui constituent le vignoble. La cuvée Tradition a bénéficié d'un élevage de 5 mois en cuve inox sur les lies. La base est réalisée par 62% de la vendange 2020, complétée par les vins de réserve. Vieillessement de 18 mois sur lattes. Tirage : février 2021. Dosage : 6,5 g/L

Certifié HVE3 et Viticulture durable en Champagne



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration