

CHAMPAGNE MARIE DEMETS

Singularité

 Viticulture durable en Champagne  Durable

\$	Frais de service	7,83\$
	Code produit	15327401
\$	Prix licencié	67.91\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin effervescent
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Champagne
📍	Sous-région	Côte des Bar
🍇	Cépage(s)	Pinot Blanc 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	Extra Brut - Dosage 1,5g/l
🔒	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

La signature de Champagne Marie Demets se retrouve dans cette cuvée unique de Pinot Blanc: nez élégant de fruits à chair blanche et de croûte de pain. Bulle fine. Texturé. Minéral en finale.

ÉLABORATION DU PRODUIT

100% Pinot blanc, issu de la parcelle unique "Frion" de 0,3990 ha, à Buxeuil. Après son passage de 10 mois en cuves inox sur lies, Singularité est vieilli 30 mois sur lattes! Dosage de 1,5g/l - Extra Brut. Seulement 1 983 bouteilles.

78,33\$

* 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