



CHAMPAGNE

*Marie Demets*

GYÉ-SUR-SEINE ● CÔTE DES BAR

## CŒUR DE SAIGNÉE - Rosé

**Assemblage :** 100% Pinot Noir

**Terroirs :** sols argilo-calcaires

**Raisins :** grappes qui ont une forte concentration en couleur et en arômes ; parcelle « Envers des Courbennes » plantée en 1992, Gyé sur Seine

**Vinification :** tri des raisins à la réception de la vendanges, 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, Rosé de saignée

**Veilleissement :** 33 mois sur lattes

**Tirage :** mars 2020

**Dosage :** 1,5 g/L

**Quantités :** 3 750 bouteilles



1 bis rue de la Nation - 10250 Gyé-sur-Seine - France

Tél. : +33 (0)3 25 38 23 30

email : [contact@champagnemarietedemets.fr](mailto:contact@champagnemarietedemets.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION