






DEMI-SEC

Le champagne Demi-Sec est une version dosée du Brut Tradition. Réservé aux amoureux des vins doux, moelleux et sucré, il révèle toute sa richesse notamment au dessert où il combinera des arômes fruités et des textures crémeuses ou suaves avec le sucre apporté par le vin.



Cépages & Terroir

-  Pinot Noir - 45%
-  Pinot Meunier - 45%
-  Chardonnay - 10%

Provenance : Une vingtaine de villages repartis à travers toute l'AOC Champagne.

Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

- Fermentation alcoolique, fermentation malolactique
- + En bouteilles sur lies pendant au moins 3 ans
- + 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Demi-Sec : 36 g/L

A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave

Chronologie de l'assemblage

Ce Demi-Sec est « non millésimé », le savoir-faire de la Maison est de proposer un style et une qualité constante en trouvant le parfait équilibre entre vins de l'année et la collection de vins de réserve à notre disposition.

Vendange principale

Environ 70% de l'assemblage. Nous sommes généralement environ 4 ans après la vendange principale d'un Brut Tradition disponible à la vente aujourd'hui.

Vins de réserve

Environ 30% de l'assemblage. Il s'agit principalement des 3 années précédant la vendange de base, mais certains peuvent être plus anciens.

Dégustation

Température optimale de service : entre 6 et 8°C

Robe Or jaune miel.

Nez Affirmé, ouvert. Arômes de fruits jaunes bien mûres et quelques notes toastées.

Bouche Expressive. Fruits jaunes, ensemble gourmand. Douceur et velouté des Meuniers et droiture de Pinots Noirs. Notes briochées, bel équilibre entre les arômes, l'acidité et la longueur.

Alliances gastronomiques

Macarons, Tarte aux fruits, Curry de gambas au lait de coco et ananas grillé.

Données de tirage (mise en bouteille)

Période de l'année : Mars ou Juin

Flaconnages: bouteilles

Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :

Classique, en liège.

Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave jusque 2 ans.