1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2009

COUP DE COEUR



Marie Demets - Cuvée 19Ème Siècle - Brut

Marie Demets

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Aucun
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

La robe se pare d'or puis rapidement une palette aromatique complexe se diffuse. Un bouquet de fleurs composé de pivoines, de lilas, soutenu par des notes de miel, annonce une bouche grasse, pâtissière (pain d'épices). Ce champagne vineux, gourmand soutiendra un repas sans difficulté. Le mariage du pinot et du chardonnay est ici une vraie réussite.

Dégusté le 12/12/2009

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Gratin d'écrevisses
Huîtres pochées au caviar

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Marie Demets
7 RUE DES VIGNES
10250 GYÉ SUR SEINE
Tel : 0033325382330
www.champagnemariedemets.fr