

## DEMI SEC

### **Assemblage**

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 30% Pinot Meunier  
75% vom 3 Jahren alten Wein und 25% vom Wein in Reserve  
6 Weingebiete im Herz von *Coteaux du Petit Morin, Côte de Sézanne*  
und der *Vallée de la Marne* : **Villevénard, Etoges, Broys, Allemant, Charly sur Marne, Passy Grigny...**  
30 Parzellen

### **Böden**

Kalkstein, lehmig, leicht schleimig

### **Rebe**

Die jüngsten sind ca. 35 Jahre alt und die ältesten ca. 70 Jahre alt, aber sie harmonisieren perfekt miteinander. Das traditionelle und nachhaltige Weinberg- Management und das ständige Streben nach Umwelt sind das Know-How der natürlichen Weinqualität und der Ausdruck des Terroir

### **Weinbearbeitung**

alkoholische und apfelmilchsäure Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks  
Weinsteinstabilisierung bei 4° während 12 Stunden dann Feinfiltration mit Kieselgur

### **Weinreifung**

30 Monate auf Bodensatz und 6 Monate nach Entfehen

### **Dosierung**

34g/L

### **Verkostung**

Fruchtig-süß (Reifes Obst und Patisserie Geschmacksnote) mit einem Hauch von Honigaromen

### **Gerichte/Weine**

Champagne ist perfekt für die Feiertage: Weihnachten, Neujahr...  
Dieser passt idealerweise zu Desserts wie z.B. Nougat Glacé, Tarte Tatin oder auch zu Käse wie z.B. Roquefort, Stilton... oder auch zu Foie gras

