



CHAMPAGNE

Méteyer

Père & Fils

- depuis 1860 -

CARTE ARGENT (RÉSERVE)

La tradition bien préservée.

VIGNOBLES :

Trélou sur Marne - Vallée de la Marne - versant sud

Méthode culturale : HVE Haute Valeur Environnementale

Age moyen des vignes : 35 ans

ASSEMBLAGE :

34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay

5-10 % vins de réserve

TYPE DE SOLS :

Argilo-calcaire

TAILLE : courte

Pinot Noir : système Royat

Meunier : système Vallée de la Marne

Chardonnay : système Chablis

VENDANGE :

Manuelle, tri sélectif sur cep

PRESSURAGE :

Pressoir à plateau incliné de 8000 kg

VINIFICATION :

Classique et traditionnelle, en cuves émaillées

Sans fermentation malolactique

VIEILLISSEMENT :

Min. 5 ans sur lattes

DOSAGE : 8g/l. BRUT

DÉGUSTATION :

Robe : or, brillante et élégante, mousse intense

Nez : bouquet fruité et floral

Palais : développé, frais, fruité, ample, souple, persistant

Température de service : 8-10° C

ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;

à l'apéritif, entrées, poissons, mets fins.

RÉCOMPENSES:

2016, 2017, 2018, 2019, 2021



39, rue de l'Europe 02850 Trélou-sur-Marne
+33 (0)3 23 70 26 20 contact@champagne-meteyer.com
www.champagne-meteyer.com