



CHAMPAGNE

Métayer Père & Fils

- depuis 1860 -

CUVÉE MARINE

L'exception et l'originalité.

VIGNOBLES :

Trélou sur Marne - Vallée de la Marne - versant sud
Méthode culturale : HVE Haute Valeur Environnementale
Age moyen des vignes : 35 ans

ASSEMBLAGE :

25% Meunier, 25% Pinot Noir, 50% Chardonnay

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

VIELLISSEMENT :

Millésime 2018

DOSAGE : 8g/l. BRUT

DÉGUSTATION :

Robe : or, brillante, bulles fines et persistantes
Nez : ample, bouquet fruité et floral
Palais : équilibré, harmonieux, fin, frais et élégant
Température de service : 8-10° C

ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;
à l'apéritif, poissons, fruits de mer,
mets fins et festifs...

RÉCOMPENSES:

2016, 2017, 2018, 2020, 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