



Méteyer

CHAMPAGNE

Père & Fils

- depuis 1860 -

FOLIES DOUCES (DEMI-SEC)

Une pause café-chocolat.

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. 3 ans sur lattes.

DOSAGE : 33g/l. DEMI-SEC

DÉGUSTATION :

Robe : Ambrée, brillante, reflets or
Nez : fruits rouges, révélés par le sucre de canne
Palais : sucré et velouté, structure harmonieuse
Température de service : 8-10° C

ACCORD AVEC LES METS :

Plats sucrés-salés
Desserts en tout genre (fruits, crème, chocolat, café)



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