



CHAMPAGNE

Méteyer Père & Fils

- depuis 1860 -

NUITS BLANCHES (BLANC DE CHARDONNAY)

Une fête continuelle !

VIGNOBLES :

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

ASSEMBLAGE :

100% Chardonnay

TYPE DE SOLS :

Argilo-calcaire

TAILLE : courte

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 :

Millésime 2018

DOSAGE : 9g/l BRUT

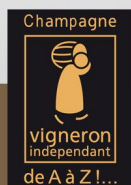
DÉGUSTATION :

Robe : élégante, jaune doré et cristalline,
bulles fines et délicates, abondante effervescence
Nez : vif et expressif aux arômes floraux
Palais : dynamique, fin et frais, belle longueur briochée,
finition en agrumes
Température de service : 8-9° C.

ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;
à l'apéritif, crustacés, poissons, repas gastronomiques

RÉCOMPENSES: 2018, 2022



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