

RÉSERVE



CHAMPAGNE METEYER

ASSEMBLAGE

34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Multimillésime avec 15 % vins de réserve
Vieillessement 4 ans sur lattes
Dosage BRUT 8g/litre

VIGNOBLES

Vallée de la Marne
Crue Trélou-sur-Marne
Sol argilo-calcaire
Haute Valeur Environnementale HVE
Age moyen des vignes : 40 ans

SYSTEME DE TAILLE

Meunier : Vallée de la Marne
Pinot Noir : Royat
Chardonnay : Chablis

VENDANGE

Manuelle, tri sélectif sur cep
Pressoir à plateau incliné COQUARD

VINIFICATION

Traditionnelle, en cuves émaillées
Sans fermentation malolactique

RÉCOMPENSES

Decanter
Decanter Asia
Bettane+desseave
Guide Hachette des Vins

