



CHAMPAGNE

Méteyer

Père & Fils

- depuis 1860 -

TRADITION

Dans le respect de la tradition.

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 : 8g/l. BRUT

DÉGUSTATION :

Robe : or clair
Nez : bouquet fruité et floral, ample
Palais : équilibré, harmonieux, souple et frais
Température de service : 8-10° C

ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;
à l'apéritif, entrées, poissons,
tourtes, pâtés, volailles, viandes blanches et fines...

RÉCOMPENSES: 2008



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