



# CHAMPAGNE

# Méteyer

## Père & Fils

- depuis 1860 -

## CARTE ARGENT ( RÉSERVE )

*La tradition bien préservée.*

### 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 5 ans sur lattes

### DOSAGE : 8g/l. BRUT

### DÉGUSTATION :

Robe : or, brillante et élégante, mousse intense  
Nez : bouquet fruité et floral  
Palais : développé, frais, fruité, ample, souple, persistant  
Température de service : 8-10° C

### ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;  
à l'apéritif, entrées, poissons, mets fins.

### RÉCOMPENSES:

2008, 2009, 2010, 2011, 2014,  
2016, 2017, 2018, 2019, 2021

**bettane +  
desseuve**

**LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS**



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