

CHAMPAGNE

Métayer Père & Fils

- depuis 1860 -

CUVÉE MARINE

The exception & originality.

VINEYARD :

Trélou sur Marne - Marne Valley - southern hillside
Integrated viticulture
Age of the vines : 35 years old

BLEND:

25% Meunier, 25% Pinot Noir, 50% Chardonnay

SOIL :

Clay and limestone

PRUNING : short

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

HARVEST :

By hand, sorting on the vines

PRESS :

Automatic press of 8000 kg

VINIFICATION :

Classic and traditional, in vats
No malolactic fermentation

AGING :

Min. 4 years on wooden laths

DOSAGE : 7g/l. BRUT

TASTING :

Robe : golden, elegant
Nose : fruity and floral bouquet
Palate : well-balanced, elegant, fresh, smooth
Service temperature : 8-10° C

Food & wine pairing :

anytime,
aperitif,
fish, seafood, shellfish.

AWARDS:

2008, 2009, 2010, 2011, 2014 2016



39, rue de l'Europe 02850 Trélou sur Marne
tél. +33 (0)3 23 70 26 20 Fax: +33 (0)3 23 70 14 26
www.champagnemetayer.com