

CHAMPAGNE

Métayer Père & Fils

- depuis 1860 -

CUVÉE MARINE

L'exception et l'originalité.

VIGNOBLES :

Trélou sur Marne - Vallée de la Marne - versant sud
Méthode culturale au service de l'environnement
Age moyen des vignes : 35 ans

ASSEMBLAGE :

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

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 :

5 ans sur lattes

DOSAGE : 8g/l. BRUT

DÉGUSTATION :

Robe : or, brillante, bulles fines et persistantes
Nez : ample, bouquet fruité et floral
Palais : équilibré, harmonieux, fin, frais et élégant
Température de service : 8-10° C

ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;
à l'apéritif, poissons, fruits de mer, mets fins et festifs...

RÉCOMPENSES:

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



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