

CHAMPAGNE

# Méteyer Père & Fils

- depuis 1860 -

## EXCLUSIF (BLANC DE MEUNIER-BRUT NATURE)

*Si simple, si pur...*

### VIGNOBLES :

Trélou sur Marne - Vallée de la Marne - versant sud  
Méthode culturale au service de l'environnement  
Age moyen des vignes : 65 ans

### ASSEMBLAGE :

100% Meunier

### TYPE DE SOLS :

Argilo-calcaire

### TAILLE : courte

Meunier : système Vallée de la Marne

### 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 :

Vendange 2008

### DOSAGE : 0 (ZERO) - BRUT NATURE

### DÉGUSTATION :

Robe : ambrée et veloutée  
Nez : profond, fruité, épanoui et vif  
Palais : plein et gourmand, frais, rond et souple,  
tout en longueur sur bouquet de fruits et notes de miel...  
Tout en splendeur une fois carafé.  
Champagne pour les connaisseurs.  
Température de service : 9 -10° C

### ACCORDS AVEC LES METS :

Repas gastronomiques: fois gras, poissons fins,  
parfaite harmonie avec fromages (Gouda ou Langres)

### RÉCOMPENSES: 2015, 2016, 2019



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.champagnemeteyer.com](http://www.champagnemeteyer.com)