



CHAMPAGNE Métayer 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 : HVE Haute Valeur Environnementale
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 2016

DOSAGE : O (ZERO) - BRUT NATURE

DÉGUSTATION :

Robe : or clair et cristallin
Nez : fruits blancs (pêche, poire), pointe florale
Palais : agréable attaque, suivie d'une explosion
de fraîcheur avec belle longueur en bouche,
faisant saliver par son goût salin en finale.
Température de service : 8-9° C

ACCORDS AVEC LES METS :

Fraîcheur appréciée pour les mets nobles, mais simples:
poissons crus, tartare de poissons, carpaccio
de Saint-Jacques avec huile de noisettes;
des produits de qualité en toute simplicité!

RÉCOMPENSES: 2019, 2020, 2021



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