



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 2008

DOSAGE : O (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: foies gras, poissons fins,
parfaite harmonie avec fromages (Gouda ou Langres)

RÉCOMPENSES: 2015, 2016, 2019



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