



# CHAMPAGNE

# Méteyer

# Père & Fils

- depuis 1860 -

## FOLIES DOUCES (DEMI-SEC)

*Une pause café-chocolat.*

### VIGNOBLES :

Trélou sur Marne - Vallée de la Marne - versant sud

Méthode culturale : HVE Haute Valeur Environnementale

Age moyen des vignes : 35 ans

### ASSEMBLAGE :

34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay.

5-10 % vins de réserve.

### 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 :

Min. 3 ans sur lattes.

### DOSAGE : 33g/l. DEMI-SEC

### DÉGUSTATION :

Robe : Ambrée, brillante, reflets or

Nez : fruits rouges, révélés par le sucre de canne

Palais : sucré et velouté, structure harmonieuse

Température de service : 8-10° C

### ACCORD AVEC LES METS :

Plats sucrés-salés

Desserts en tout genre (fruits, crème, chocolat, café)



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