

CHAMPAGNE

# Méteyer Père & Fils

- depuis 1860 -

## PRESTIGE

*The wine of the Kings, the King of the wines*

**VINEYARD :**

Trélou sur Marne - Marne Valley - southern hillside  
Integrated viticulture  
Age of the vines : 35 years old

**BLEND:**

« Tête de cuvée »  
40% Pinot Noir, 60% Chardonnay

**SOIL :**

Clay and limestone

**PRUNING :** short

Pinot Noir : système Royat  
Chardonnay : système Chablis

**HARVEST :**

By hand, sorting on the vines

**PRESS :**

Automatic press of 8000 kg

**VINIFICATION :**

classic and traditional, in vats  
No malolactic fermentation

**AGING :**

Min. 3 years on wooden laths

**DOSAGE :** 8 g/l. BRUT

**TASTING :**

Robe : golden straw yellow, elegant  
Nose : fruity and spicy  
Palate : well-balanced, complex, fresh, intense  
Service temperature : 8-9° C

**FOOD & WINE PAIRING :**

Everytime,  
fish, foie-gras, mushrooms.

**AWARDS: 2009, 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)