



CHAMPAGNE

Méteyer

Père & Fils

- depuis 1860 -

PRESTIGE

Le vin des Rois et le Roi des vins.

VIGNOBLES :

Trélou sur Marne - Vallée de la Marne - versant sud
Méthode culturale : HVE Haute Valeur Environnementale
Age moyen des vignes : 35 ans

ASSEMBLAGE:

Tête de cuvée
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

TYPE DE SOLS :

Argilo-calcaire

TAILLE : courte

Pinot Noir : système Royat
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

VIELLISSEMENT :

Min. 5 ans sur lattes

DOSAGE : 8g/l. BRUT

DÉGUSTATION :

Robe : jaune paille, cristalline, élégante
Nez : fruité et équilibré
Palais : bouquet complet et bien développé,
harmonieux, subtil, vif, frais, très séduisant
Température de service : 8-9° C.

ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;
A l'apéritif; entrées, poissons fins (bar, sandre),
foie gras frais ou repas très raffinés tout au Champagne

RÉCOMPENSES: 2009, 2019, 2021



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