

ROSÉ



# CHAMPAGNE METEYER

## ASSEMBLAGE

31% Meunier, 31% Pinot Noir, 31% Chardonnay  
7% Coteaux-Champenois  
Multi-millésime avec 15 % vins de réserve  
Vieillessement 4 ans sur lattes  
Dosage BRUT 8g/litre

## VIGNOBLES

Vallée de la Marne  
Crue Trélou-sur-Marne  
Sol argilo-calcaire  
Haute Valeur Environnementale HVE  
Age moyen des vignes : 40 ans

## SYSTEME DE TAILLE

Meunier : Vallée de la Marne  
Pinot Noir : Royat  
Chardonnay : Chablis

## VENDANGE

Manuelle, tri sélectif sur cep  
Pressoir à plateau incliné COQUARD

## VINIFICATION

Traditionnelle, en cuves émaillées  
Sans fermentation malolactique

## RÉCOMPENSES

Guide Hachette des Vins

