

CHAMPAGNE

# Méteyer Père & Fils

- depuis 1860 -

## TRADITION

*In the respect of tradition.*

### VINEYARD :

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

### BLEND:

34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay  
5-10 % of reserve wines

### SOIL :

Clay and limestone

### PRUNING : short

- Pinot Noir : système Royat  
- Meunier : système Vallée de la Marne  
- 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 :

4 years on wood laths

### DOSAGE : 8g/l. BRUT

### TASTING :

Robe : light gold  
Nose : fruity and floral  
Palate : well-balanced, fresh and light  
Service temperature : 8-10° C

### FOOD & WINE PAIRING :

Anytime,  
Apertif, starters, pies, white meats

### AWARDS:

2008



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)

