



# CHAMPAGNE

# Méteyer

# Père & Fils

- depuis 1860 -

## TRADITION

*Dans le respect de la tradition.*

### 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 : 8g/l. BRUT

### DÉGUSTATION :

Robe : or clair

Nez : bouquet fruité et floral, ample

Palais : équilibré, harmonieux, souple et frais

Température de service : 8-10° C

### ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;

à l'apéritif, entrées, poissons,

tourtes, pâtés, volailles, viandes blanches et fines...

### RÉCOMPENSES: 2008



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