



TRELOU-SUR-MARNE (02)

Champagne Métayer Père & Fils

L'EXPLOITATION MÉTAYER PÈRE & FILS EST UNE INSTITUTION

La référence avec Franck 5^e génération, est dans le juste ton de la réputation familiale qui le précède. Franck aidé de son épouse Anna et de permanents, perpétue l'héritage familial, à savoir bichonner ses vignes avec ses secrets et ses mystères, tout en s'adaptant constamment pour produire des champagnes respectueux de l'environnement et de qualité. Par ailleurs il adhère à la charte de qualité de la fédération régionale des caves de champagne, symbolisée par le logo "Vignerons Indépendants".

Cette maison s'ouvre aux visiteurs et c'est avec curiosité que l'on découvre cette cave riche en précieuses bouteilles, et ce magnifique musée de la vigne. Une production vendue en majorité aux particuliers.

S'arrêter chez Franck et Anna Métayer c'est assurément se réserver une halte de plaisir.

Un pur moment de délectation avec en plus le sourire éclatant d'Anna, ainsi que la découverte d'une région où la douceur de vivre est plus qu'une tradition, un Art !

Notre jury vous le recommande

DÉGUSTATION

Champagne Cuvée Marine

Robe jaune or aux reflets dorés, bulles fines et persistantes formant une belle cheminée centrale et un cordon contenu. Nez riche et complexe, mêlant des arômes de noisette, d'amandes et de pain grillé rehaussé de notes fruitées. Bouche aromatique, dotée d'une texture ample et bien équilibrée, finale toute en élégance sur les agrumes. 25 % de Pinot Noir, meunier 25 % et Chardonnay 50 % composent cette cuvée. Une bouteille vieillie au moins 30 mois en cave et dotée d'un très bon rapport qualité prix. Très bel habillage

A déguster sur un repas festif.

Champagne Cuvée Prestige

Robe jaune clair, bulles formant un cordon régulier et une mousse persistante. Nez intense et frais, mêlant des arômes de fleurs blanches et de fruits mûrs. Bouche souple, dévoilant une évolution fraîche sur une bulle sans agressivité, soutenue par une bonne acidité. Un très beau et bon champagne, produit dans l'Aisne par un viticulteur passionné, respectant un savoir-faire traditionnel. Une cuvée composée de 60 % de Chardonnay et 40 % de Pinot Noir dont 15 % de vin de réserve. Cette cuvée vient de recevoir la médaille d'argent au concours des "Vignerons Indépendants". A découvrir absolument à l'apéritif ou à l'occasion d'un repas de grande gastronomie.

Champagne Carte d'Argent

Robe jaune pâle aux reflets verts, bulles élégantes et présentes, nez mêlant des arômes de fruits rouges, de noisettes et d'agrumes. Bouche profonde marquée par des saveurs de fruits blancs. Finale toute en douceur. Une bouteille élevée 4 ans sur lattes. A savourer aussi bien à l'apéritif, au goûter ainsi qu'au dessert. Un champagne assez féminin.

Champagne Brut Rosé d'Assemblage

Robe élégante saumonée. Nez de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles) Bouche franche, acidulée et dotée d'une structure fine et légère. Un rosé obtenu par l'assemblage "Champagne Blanc" et un vin rouge de la Vallée de la Marne. A apprécier dès à présent.

Découvrez également les autres cuvées.

La Maison Métayer personnalise les étiquettes sur demande.



Champagne Métayer
Père & Fils

39, rue de l'Europe
02850 Trélou-sur-Marne
Tél. 03 23 70 26 20
Fax. 03 23 70 14 26
champagnemetayer@wanadoo.fr
www.champagnemetayer.com