



# CHAMPAGNE

# Méteyer

## Père & Fils

- depuis 1860 -

## CARTE ARGENT ( RÉSERVE )

*La tradition bien préservée.*

### 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. 5 ans sur lattes

### DOSAGE : 8g/l. BRUT

### DÉGUSTATION :

Robe : or, brillante et élégante, mousse intense

Nez : bouquet fruité et floral

Palais : développé, frais, fruité, ample, souple, persistant

Température de service : 8-10° C

### ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;

à l'apéritif, entrées, poissons, mets fins.

### RÉCOMPENSES:

2016, 2017, 2018, 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