



# Méteyer

CHAMPAGNE

## Père & Fils

- depuis 1860 -

## HARMONIE ROSE ( ROSÉ )

*Finesse en douceur.*

### 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  
8% coteau champenois de Pinot Noir

### 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 : rose clair à reflets orangés, bulles fines et régulières  
Nez : fruité, long, riche, expressif, palette de baies rouges  
Palais : ample, souple, frais et finement corsé  
Température de service : 8-10° C

### ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;  
à l'apéritif, charcuterie, grillades, gibier, poissons fumés,  
plats exotiques, desserts aux fruits, tiramisus...

RÉCOMPENSES: \*\* 2022

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS



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

