



MARINE



CHAMPAGNE METEYER

ASSEMBLAGE

Millésime 2020
50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier
Dosage BRUT 8g/litre

VIGNOBLES

Vallée de la Marne
Crue Trélou-sur-Marne
Sol argilo-calcaire
Haute Valeur Environnementale HVE
Age moyen des vignes : 40 ans

SYSTEME DE TAILLE

Pinot Noir : Royat
Chardonnay : Chablis

VENDANGE

Manuelle, tri sélectif sur cep
Pressoir à plateau incliné COQUARD

VINIFICATION

Traditionnelle, en cuves émaillées
Sans fermentation malolactique

RÉCOMPENSES

Decanter
Decanter Asia
Challenge International du Vin
Guide Hachette des Vins
Jeunes Talents du Champagne

