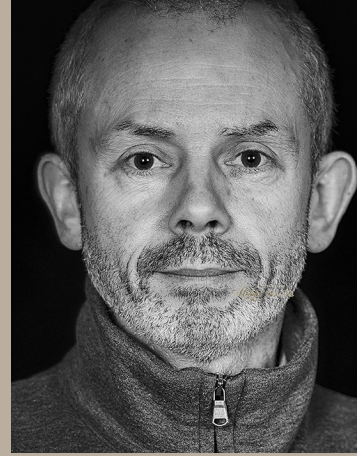


CHAMPAGNE FRANCK METEYER

Cuvée Tradition



La cuvée

CEPAGES : 34 % Meunier/33 % Pinot Noir/33 % Chardonnay

SOLS : Argilo-calcaire

SOUS-SOLS :

ELEVAGE : Pas d'élevage

MILLESIME : Non

ASSEMBLAGE : Vins de réserve conservés en cuve

VINS DE RÉSERVE : 10 % réserve 2012

LIEUX-DITS : Trelou sur Marne (02)

TIRAGE : Vendange 2013 tirage février 2014

Le domaine

REGION : Vallée de Marne

DOSAGE : Extra-Brut < 3g/l

SURFACE DU DOMAINE : 14 ha

NOMBRE DE PARCELLES : 32

VINIFICATION : Cuves émaillées

AGE MOYEN DES VIGNES : de 35 ans à 70 ans

REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

CH = 10 %/Meunier = 70 %/PN = 20 %

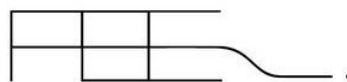
DÉGORGEMENT : 6 mois avant mise sur le marché

EXPOSITION DES PARCELLES : Versant Sud TEMPS

DE CAVE : 6 ans

STATUT DU PRODUCTEUR :

Vigneron indépendant, HVE depuis 2009



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

PHILOSOPHIE DU VIGNERON : « Telle que la nature nous offre »

DESCRIPTEURS FEEL :

EQUILIBRÉ - FRAIS - GÉNÉREUX

Le vin est frais et rond. Une maturité se dégage, lui donnant une assise consistante voire vineuse. Le dosage y contribue. CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :

Atelier I « Découverte des Champagnes » pour représenter l'assemblage des trois cépages avec origine Vallée de la Marne.

ASSOCIATION AVEC LES METS :

Il convient à l'apéritif (tous les apéritifs) et également avec des mets simples, familiaux et sans « pédigrée » mais de qualité.