



## BRUT TRADITION

• BRUT • ASSEMBLAGE •

**Récoltes :** 2014

**Cépages :** 40 % Chardonnay, 34 % Pinot Meunier, 26 % Pinot Noir

**Terroirs :** Vallée de la Marne, coteaux argilo-calcaire et bas de côteau limonneux.

**Vinification :** Cueillette à maturité, fermentation alcoolique avec levures indigènes en fûts de chêne, vieillissement en fût de 8 à 9 mois.

**Mise en bouteille :** 2015

**Dosage :** 6 g/L

Disponible également en Demie et en Magnum.

**Oeil :** Jaune Or, bulles intenses.

**Nez :** Fruits jaunes à noyaux.

**Bouche :** Fraîche, belle longueur, fin de bouche tarte aux mirabelles.

**Association Mets-Vins :** Apéritif, huitres, foie gras...



CHAMPAGNE VINCENT MÉTIVIER

4 rue de Rome - 02400 GLAND - T 03 23 83 43 01 - M 06 11 27 86 77