



ANTÉDILUVIEN

• BRUT NATURE • ZÉRO DOSAGE •

Zéro dosage, champagne nature sans ajout de liqueur au dégorgement, franc et frais.

Récoltes : 2011

Cépages : 48 % Chardonnay, 35 % Pinot Meunier, 17 % Pinot Noir

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

Vinification : Vendanges à maturité, fermentation alcoolique en foudre, levures indigènes, vieillissement de 8 à 9 mois en foudre (chaque cépage dans son propre foudre).

Mise en bouteille : 2012

Dosage : 0 g/L - Brut Nature (non dosé)

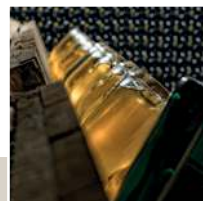
Uniquement disponible en bouteille de 75 cl.

Oeil : Limpide, fines bulles.

Nez : Noisettes très fines.

Bouche : Eclat de fraîcheur, minéralité et fin de bouche saline.

Association Mets-Vins : A consommer à température ambiante pour laisser s'exprimer la complexité des arômes. Apéritif, ou tout au long du repas, il excellera sur les fromages...



CHAMPAGNE VINCENT MÉTIVIER

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