



GRANDE RÉSERVE

• EXTRA BRUT •

Récoltes : 2012 et vins de réserve

Cépages : 57 % Chardonnay 2012, 5 % Chardonnay 2011 (vins de réserve), 38 % Pinot Meunier 2012

Terroirs : Vallée de la Marne, coteaux argilo-calcaire et bas de coteau 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 : 2013

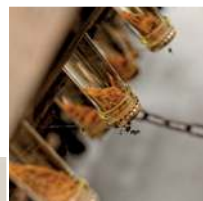
Dosage : 3,5 g/L

Oeil : Or, "copeaux" d'orange.

Nez : Mirabelle, tarte tatin.

Bouche : Fruits secs (amandes, noix...), longueur, charpenté et vineux avec beaucoup de fraîcheur...

Association Mets-Vins : Champagne de table, ce vin accompagnera des poissons (truites aux amandes...), viandes blanches, champignons, fromages...



CHAMPAGNE VINCENT MÉTIVIER

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