



## MILLÉSIME 2010

• BRUT •

**Récoltes :** 2010

**Cépages :** 70 % Chardonnay, 30 % Pinot Meunier

**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 :** 21 juin 2011

**Dosage :** 6 g/L - Brut

Uniquement disponible en bouteille de 75 cl.

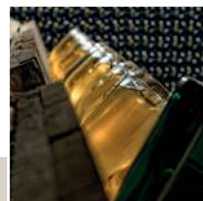
**Oeil :** Jaune or, fines bulles.

**Nez :** Friand et gourmand.

**Bouche :** Equilibrée, fraîcheur et minéralité, vivacité du Chardonnay et rondeur du Pinot Meunier.

**Association Mets-Vins :** Champagne d'apéritif, il s'appréciera également tout au long d'un repas.

**Service :** Frais à 10 ou 12 ° C ou à température ambiante pour le développement des arômes.



CHAMPAGNE VINCENT MÉTYVIER

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