



CHAMPAGNE
GUY MÉA
à Louvois - Grand cru



PROVENANCE

La cuvée Prestige est devenue « Le Grillon » en hommage à Christiane Méa, femme de Guy Méa et surnommée le Grillon, grâce à qui notre vignoble s'est étendue sur la face nord de la Montagne de Reims.

Cuvée issue de nos parcelles situées dans les villages de Ludes, Montbré et Chigny les Roses (Premiers crus).

La finesse et le croquant de nos Chardonnays de ces terroirs du nord sont la ligne directrice de cette cuvée.



COMPOSITION

Assemblage de 2 cépages : Chardonnay 70% - Pinot Noir 30 %

Assemblage de 3 millésimes : Vin de base 2016.

Cette cuvée a été vinifiée 10 mois en cuve sur lies fines avant tirage.



VIEILLISEMENT

Une fois le tirage effectué, chaque bouteille passe minimum 4 ans sur lies dans nos caves de craie à 12°C. Cette période de vieillissement apporte l'équilibre « complexité du fruit / finesse ».



DOSAGE

BRUT- 6 g/L

Liqueur Maison

Cuvée LE GRILLON

PREMIER CRU

*La fraîcheur de la face Nord
de la Montagne de Reims ..*

