

# LA VALLÉE

## LE MEUNIER

Et au milieu coule une rivière : la Marne. Sinueux, paisible, elle sillonne le milieu des coteaux ondulés, faisant la jonction entre la partie nord et sud du vignoble champenois

Son long parcours vous emmène aux villages d'Aÿ, Dizy, Damery, Fleury-la-Rivière, ou encore Venteuil. Chacun de ces villages est une pièce du puzzle ÉDOUARD PRETROT : une immense variété de parcelles de vignes offrant une large possibilité de métissage.

ÉDOUARD PRETROT LA VALLÉE symbolise la richesse de cette vallée.

Ici, le cépage dominant est le Meunier. Associé à un sol argilo-calcaire, sableux par endroits, il offre rondeur et richesse aux vins qui en proviennent, délicatesse et exotisme, entre fruité subtil et complexité aromatique. Un cépage assez rare à travers le monde, que le Champagne a rendu célèbre.

## ELEMENTS TECHNIQUES

- vinification en cuve inox
- fermentation alcoolique et malo lactique
- 30% à 40% de vins de réserves
- Vieillessement de 36 mois en bouteilles sur lies
- Dosage: 4 g/L
- Alcool : 12%

## NOTES DE DEGUSTATION



or jaune pâle avec reflets jaune paille



frais, droit et franc avec des notes de pêche et de poire



acidulée et gourmande, une douceur enrobe la bouche et rehausse les arômes de poire et de biscuit

## ASSOCIATIONS CULINAIRES

Intéressant à l'apéritif, servir avec une tranche de Pata Negra ÉDOUARD PRETROT LA VALLÉE brillera sur un risotto de chanterelles, une crème de foie gras brûlée, ou encore un Brie truffé.

ÉDOUARD  
PRETROT  
CHAMPAGNE



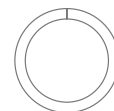
[www.edouardpretrot.com](http://www.edouardpretrot.com)

36 REMPART DU MIDI - 51190 AVIZE - FRANCE - +33 310 151 244 - [champagne@edouardpretrot.com](mailto:champagne@edouardpretrot.com)

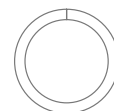


## ASSEMBLAGE

Chardonnay



Pinot Noir



Pinot Meunier



## FLACONS DISPONIBLES



0.75L

1.5L

3L