



Elles ne sont pas nombreuses à la tête d'une exploitation en Champagne ! Cinquième génération au champagne Guy Méa, Sophie Moussié réalise une transition tout en douceur avec des idées bien à elle, et les vins suivent. Sur un terroir réputé puissant, elle apporte son toucher en finesse aux bruts maison.

Sophie marque très tôt un intérêt pour la bulle :

« QUAND JE SERAI GRANDE,  
JE SERAI CHAMPAGNEUSE »

**CEPAGE :** 100% Pinot Noir

**TERROIR :** Cuvée issue de nos vieilles vignes de Bouzy Grand cru:  
« Les Gouttes d'Or » - 1963  
« Les Chaudettes » - 1953

**UNIFICATION :** 14 mois d'élevage  
50% en Amphore & 50% en barrique

**VIN NON COLLE NI FILTRE**



# CHAMPAGNE GUY MÉA

Vignerons à Louvois

**"LE COTEAUX CHAMPENOIS"**

**EN UN MOT ?**

Délicate gourmandise

**POURQUOI ?**

*La Maison Guy Méa produit des Bouzy rouge depuis plus de 50 ans pour élaborer notre rosé d'assemblage. La qualité de la vendange 2019 combinée à un tri rigoureux et une maturité optimale nous ont convaincu de mettre ce millésime en bouteille.*

La partie vinifiée en amphore nous permet de révéler le fruit croquant de ces vieux Pinots noirs. L'autre partie vinifiée en barrique apporte de la rondeur et la structure sans en maquiller le fruit, ni la tension apportée par ces grands terroirs. L'assemblage donne un vin fin et gourmand aux saveurs de Cerises noires, rose fraîche & violette.



**CHAMPAGNE GUY MEA**

8, allée des Dames de France - 51150 LOUVOIS

Tél : 06 87 77 72 45 - E-mail : [www.champagne-guy-mea.com](http://www.champagne-guy-mea.com)