



# CHAMPAGNE Méteyer Père & Fils

- depuis 1860 -

## EXPRESSION NOIR (BLANC DE NOIR-EXTRA BRUT)

*Art de l'Instant...*

### VIGNOBLES :

Trélou sur Marne - Vallée de la Marne - versant sud  
Méthode culturale : HVE Haute Valeur Environnementale  
Age moyen des vignes : 35 ans

### ASSEMBLAGE :

100% Pinot Noir

### TYPE DE SOLS :

Argilo-calcaire

### TAILLE : courte

Pinot Noir : système Royat

### VENDANGE :

Manuelle, tri sélectif sur cep

### PRESSURAGE :

Pressoir à plateau incliné de 8000 kg

### VINIFICATION :

Classique et traditionnelle, en cuves émaillées  
Sans fermentation malolactique

### VIELLISSEMENT :

Millésime 2016

### DOSAGE : 6g/l EXTRA BRUT

### DÉGUSTATION :

Robe : jaune dorée, soutenue  
Nez : expressif, puissant et corsé  
Palais : charnu, ample et puissant  
Température de service : 8-9° C

### ACCORD AVEC LES METS :

En toute occasion ;  
à l'apéritif,  
entrées, viandes, repas gourmands...

### RÉCOMPENSES:

2017, 2018, 2019, 2021, 2022



39, rue de l'Europe 02850 Trélou-sur-Marne  
+33 (0)3 23 70 26 20 contact@champagne-meteyer.com  
www.champagne-meteyer.com