



CHAMPAGNE Métayer 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 :

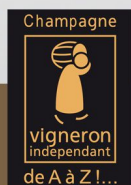
En toute occasion ;

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