

# CHAMPAGNE Métayer Père & Fils

- depuis 1860 -

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

*Art de l'Instant...*

### VIGNOBLES :

Trélou sur Marne - Vallée de la Marne - versant sud  
Méthode culturale au service de l'environnement  
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

### VIEILLISSEMENT :

6 ans sur lattes

### 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



39, rue de l'Europe 02850 Trélou sur Marne  
tél. +33 (0)3 23 70 26 20 Fax: +33 (0)3 23 70 14 26  
[www.champagnemetayer.com](http://www.champagnemetayer.com)