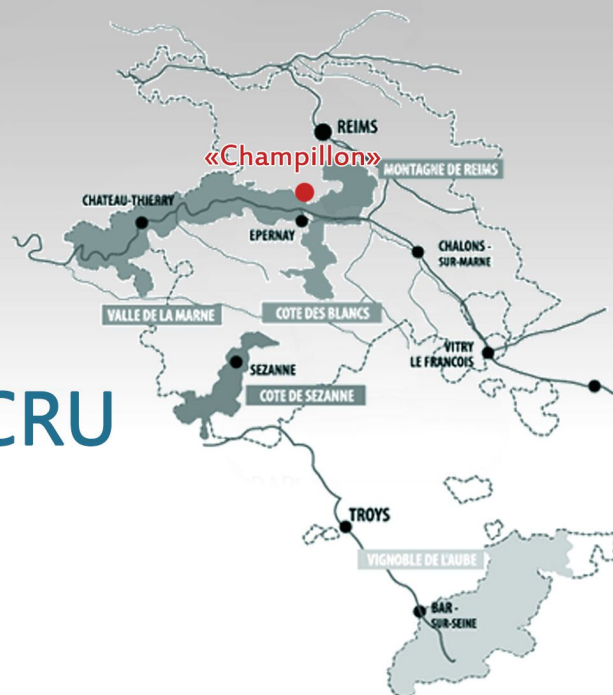


CHAMPAGNE

Autréau

de Champillon

CUVEE 1670 GRAND CRU



CEPAGE

Mariage subtil entre le Pinot Noir et le Chardonnay

SOL

Marnes et craie. La passion de l'Homme, la générosité des meilleurs lieux-dits dans les Grands Crus d'Aÿ et Chouilly

VINIFICATION / ELEVAGE

Sélection rigoureuse des meilleures cuves qui ont donné naissance à la Cuvée 1670.

DEGUSTATION

- Œil : Sa robe aux teintes jaunes fortement soutenues captive le regard et dissimule de doux arômes de fleurs séchées.
 - Nez : Le nez, plein et profond, évoque les souvenirs d'une compote de pommes à l'ancienne.
 - Bouche : Champagne d'exception, de ce millésime s'échappe un véritable sentiment de passion et de sagesse. Symbole de reconnaissance et de sympathie, ce millésime incarne le plaisir d'un grand moment. Compagnon idéal des plus grandes occasions, ce millésime vous accompagne de l'apéritif, où il sublimera sa fraîcheur, à la fin du repas en se mariant parfaitement aux poissons en sauce, viandes blanches et fromages à pâtes cuites.
- A déguster avec passion et recueillement.

GRAPE VARIETY

Subtle marriage Pinot Noir and Chardonnay

SOIL

Marnes and chalk. The passion of Man, the generosity of best localities in Grands Crus d'Aÿ and Chouilly

VINIFICATION / AGEING

Rigorous selection of the best tanks which gave birth to the Vintage 1670.

TASTING

- Colour : Its dress in strong yellow tints captivates the gaze and hides soft aromas of dried flowers.
 - Nose : The nose, full and deep, evokes the memories of an apple sauce in the former.
 - Mouth : Champagne of exception, this vintage wine leaves a feeling of passion and wisdom.
- Symbol of gratitude and sympathy, this vintage wine embodies the pleasure of a great moment. Ideal in the most special occasions, this vintage wine will be good with apéritif, where it will sublimate its freshness, at the end of the meal with fishes in sauce, white meats and cheeses with cooked pastas.
- To taste with passion and meditation.