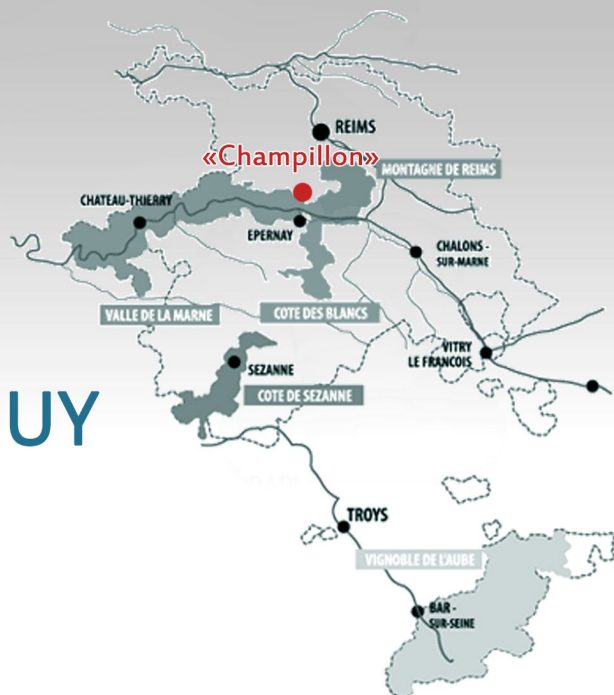


CHAMPAGNE

Autréau

de Champillon

LES PERLES DE LA DHUY GRAND CRU



CEPAGE

Subtil mariage du Pinot Noir et du Chardonnay sélectionnés dans les lieux-dits « Les Bonottes » à Aÿ et « Les Mont Aigus » à Chouilly. Ces contrées offrent des conditions optimales de maturité aux raisins riches de promesses aromatiques

SOL

Marne et craie sur coteaux

VINIFICATION / ELEVAGE

Classique. En cuve inox puis en bouteille entre 18 et 24 mois.

DEGUSTATION

- Oeil: La couleur de ce champagne est jeune et fraîche : jaune vif avec de légers reflets verts et cuivrés.
- Nez: Le nez est intense, de nombreuses notes aromatiques sont présentes telles que ananas frais, fruits exotiques, menthe, verveine, rose et fleur d'accacia.
- Bouche: Construit sur la fraîcheur, le dosage permet de donner de la rondeur à ce vin, tout en conservant la légèreté caractéristique du Chardonnay. Ce millésime à la fleur de l'âge a encore de belles années devant lui.

GRAPE VARIETY

Subtle marriage of Pinot noir and Chardonnay selected in localities "Les Bonottes" in Aÿ and "Les Mont Aigus" to Chouilly. These parts of the country offer optimal conditions of maturity to grapes rich in aromatic promises

SOIL

Marnes and chalk on hillsides

VINIFICATION / AGEING

Classical. Vinification in stainless tank then in bottles from 18 to 24 months.

TASTING

- Colour : The color of this champagne is young and fresh : bright yellow with light green and copper-colored highlights.
- Nose : The nose is intense, numerous aromatic notes are present such as fresh pineapple, exotic fruits, mint, verbena tea, rose and flower of accacia.
- Mouth : Built on the freshness, the dosage allows to give roundness to this wine, while preserving the characteristic lightness of the Chardonnay. This vintage in the prime of life still has beautiful years to live.