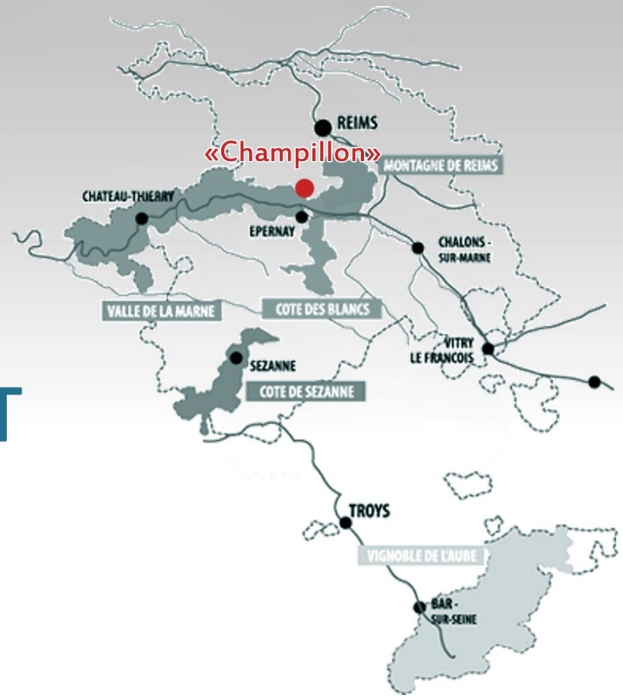


CHAMPAGNE

Autréau

de Champillon

PREMIER CRU BRUT



CEPAGE

Les 3 cépages champenois qui sont réunis dans cette cuvée, Pinot Noir (40 %), Pinot Meunier (40 %) et Chardonnay, lui confère sa subtilité

SOL

Marnes et craie

VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification en cuve inox. Classique et élevage en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Une teinte or franc aux reflets subtilement saumonés
- Nez : Des arômes intenses, à dominante fruitée (fruits frais et fruits mûrs) et un début d'évolution vers les fruits secs (noisette)
- Bouche : La bouche est ample et friande avec ce fruité très présent des fruits charnus à noyau

Le dosage est léger, permettant au vin d'exprimer toute sa personnalité et sa subtilité. Se déguste en Toutes occasions mais cette assemblage équilibré se prête magnifiquement bien aux apéritifs et aux réceptions.

GRAPE VARIETY

40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier and Chardonnay

SOIL

Marnes and chalk

VINIFICATION / AGEING

Vinification in a stainless tank. Classical and raised in bottles.

TASTING

- Colour : Gold colour with subtle salmon highlights.
- Nose : Intense aromas, fruity dominant (fresh fruit and ripe fruits) and a beginning of evolution towards dried fruits (hazelnut)
- Mouth : The mouth is ample and fond with this fruity very present of the fleshy fruits with pit

The dosage is light, allowing the wine to express all its personality and its subtlety. Good in any occasions but this well-balanced assembly is better with apéritifs and in receptions.