

CHAMPAGNE

# Autreau

de Champillon



## BRUT PREMIER CRU ROSE



### CEPAGE

Assemblage fondé sur la finesse et l'élégance du Chardonnay (85 %) auquel le vin rouge de Champagne ajoute sa note de fruits rouges et sa couleur

### SOL

Marnes et craie

### VINIFICATION / ELEVAGE

Tradition. Fermentation cuve inox. Elevage en bouteille.

### DEGUSTATION

- Œil : La couleur rosé est soutenue et affirme le caractère de cette cuvée. Les notes de fruits rouges (cassis et mûre) en font un champagne vineux
- Nez : Le nez plein et profond est marqué de fines notes de pamplemousse et de melon
- Bouche : La bouche est charnue, la mousse onctueuse et le retour aromatique de belle longueur

Ce rosé, gourmand, chaud et charpenté est un champagne de gastronomie. Il accompagnera merveilleusement bien vos desserts à base de fruits

### GRAPE VARIETY

Assembly based on the sharpness and the elegance of the Chardonnay (85 %) with the red wine of Champagne that adds its note of red berries and its color

### SOIL

Marnes and chalk

### VINIFICATION / AGEING

Tradition. Fermentation in stainless tank. Raised in bottles.

### TASTING

- Colour : The rosé colour supports the character of this vintage. The notes of red berries (blackcurrant and blackberry) make a vinous champagne
- Nose : The full and deep nose is marked with fine notes of grapefruit and with melon
- Mouth : The mouth is fleshy, the smooth foam and the aromatic return of beautiful length

This greedy, hot and robust rosé is a champagne of gastronomy. Perfect with your fruit-based desserts