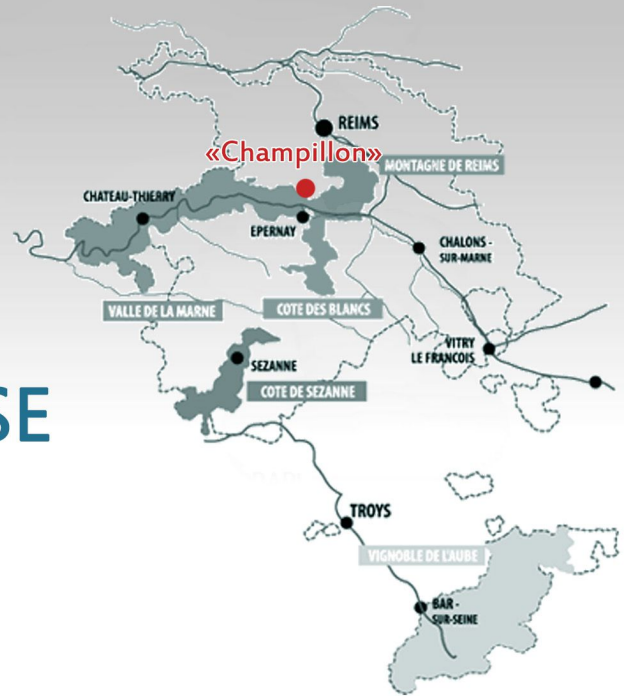


CHAMPAGNE

Autréau

de Champillon

ROUALET BRUT ROSE



CEPAGE

C'est une composition de 33 % Pinot Noir de la "Marne Valley" et de 67 % Chardonnay

VINIFICATION/ELEVAGE

Champagne Brut rosé est une élaboration classique dans une cuve inox.

Après cette première étape on garde en élevage les bouteilles entre 18 et 24 mois dans nos caves.

Cette courte période d'élevage permet un mariage subtil entre le Pinot Noir et le Chardonnay.

DEGUSTATION

- Œil : rouge rosé intense
- Nez : fruits rouges, fraise et framboise
- Bouche : en bouche se révèle une élégance de fruit rouge frais.

Élégant et frais c'est un excellent apéritif. Accompagnera parfaitement les desserts aux fruits et les sorbets

GRAPE VARIETY

33% Pinot Noir from Marne Valley and 67% Chardonnay

VINIFICATION / AGEING

This champagne is elaborated in a stainless tank.

After this first stage it is raised in bottles between 18 and 24 months in our cellars. This short period of raise allows the subtle marriage between Pinot Noir and Chardonnay.

TASTING

- Colour : intense rosé red
- Nose : red berries, strawberry and raspberry
- Mouth : in mouth there is an elegance of fresh red berry.

Elegant and fresh it is an excellent apéritif. Perfect with fruit desserts and sorbets