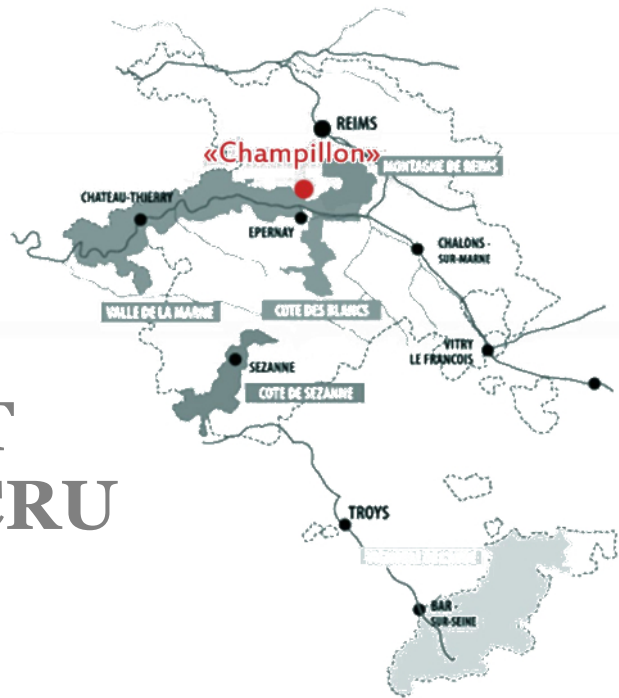


CHAMPAGNE

Autréau
de Champillon



CHAMPAGNE BRUT
RÉSERVE GRAND CRU



CÉPAGES :

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

VINIFICATION :

Vendanges manuelles et vinification traditionnelle de la Champagne en cuves en acier inoxydable.

Elaboré uniquement sur des années très qualitatives.

Vieillessement : 6 ans sur lies minimum.

DÉGUSTATION :

Couleur : Jaune topaze et brillant.

Nez : Profond et complexe avec des arômes de fleurs et de pommes composites.

Bouche : Corsé et profond avec des arômes de fruits mûrs et de fleurs.

Pour les moments rares à l'apéritif ou également avec des viandes rouges.

GRAPE VARIETIES:

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

WINEMAKING:

Hand picking grapes and traditional Champagne vinification in stainless Steel tanks.

Made on very qualitative years only.

Ageing: 6 years on lees minimum.

DEGUSTATION:

Colour: Topaz-yellow and bright colour.

Nose: Deep and complex with flowery and stewed apples aromas.

Palate: Full bodied and deep with ripe fruits and floral aromas.

For rare moments at the aperitif or also with red meats.