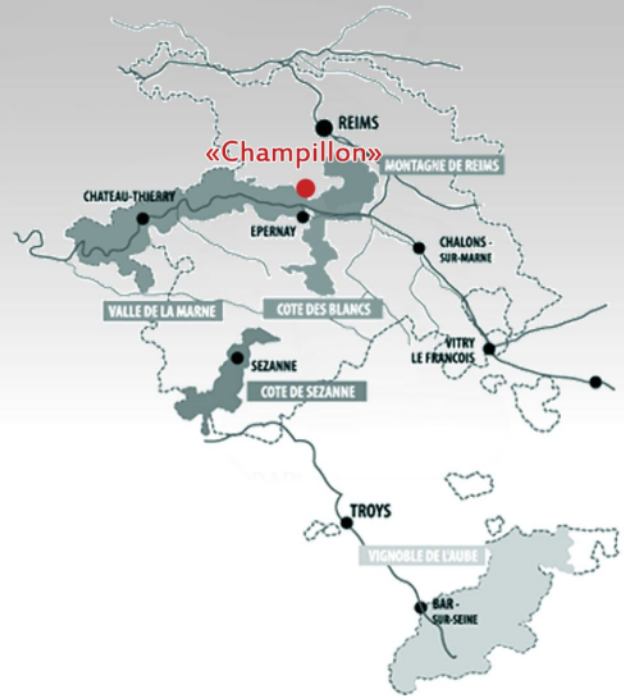


CHAMPAGNE

Autréau

de Champillon

ROUALET BRUT



CEPAGE

33 % Pinot Noir de la vallée de la Marne et de 67 % Pinot Meunier de la "Côte des Bars"

SOL

Marnes et craie

VINIFICATION / ELEVAGE

Ce Champagne est tiré entièrement des raisins noirs et est élaborée 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 au vin de s'exprimer avec ses tanins frais.

DEGUSTATION

Le mariage subtil entre le Pinot Noir et le Pinot Meunier révèle des arômes fins de fruits rouge frais.

- Œil : De couleur or brillant, ce champagne a des reflets acajou, signe de maturité
 - Nez : Ses arômes fruités (pêche, melon et framboise) se mêlent aux arômes de sous-bois et de noisette
 - Bouche : Sa bouche ample débute par la fraîcheur pour finir en légèreté
- Idéal avec une volaille ou en apéritif

GRAPE VARIETY

33% Pinot Noir from Vallée de la Marne and 67% Pinot Meunier from «Côte des Bars»

SOIL

Marnes and chalk

VINIFICATION / AGEING

This champagne is completely from black grapes and 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 wine to express itself with its fresh tannins.

TASTING

The subtle marriage between Pinot noir and Pinot Meunier reveals fine aromas of fresh red berries.

- Colour : Glittering golden color, this champagne has mahogany highlights, sign of maturity
- Nose : Fruity aromas (peach, melon and raspberry) with aromas of undergrowth and hazelnut
- Mouth : Its ample mouth begins with the freshness to end in lightness

Good with a poultry or in apéritif