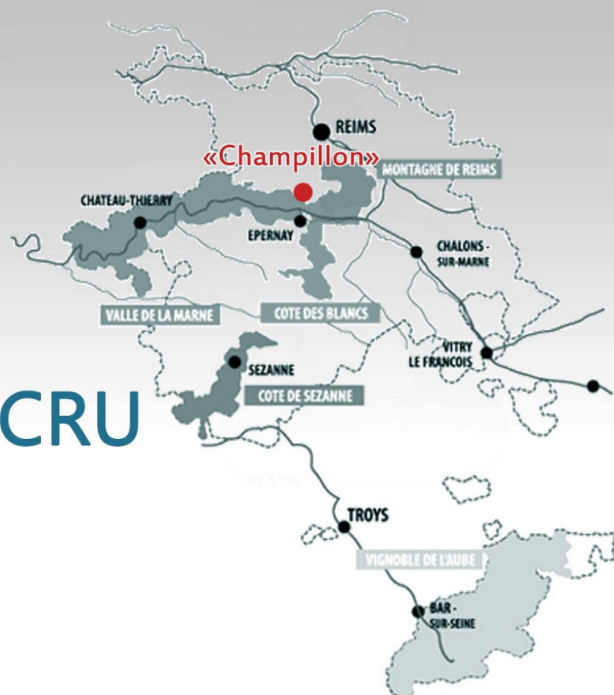


CHAMPAGNE

Autréau

de Champillon

EXTRA BRUT PREMIER CRU

**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

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

- Œil : reflet or clair
- Nez : arômes fleurs blanches et minéralité
- Bouche : fraîcheur, légèreté et élégance.

Très peu dosé, cette cuvée Extra-Brut laisse s'exprimer pleinement les saveurs de nos magnifiques terroirs Champenois. A déguster à tout moment.

GRAPE VARIETY

Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (40%) and Chardonnay

SOIL

Marnes and chalk

VINIFICATION / AGEING

Vinification in stainless tank. Classical and raised in bottles.

TASTING

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

- Colour : clear gold reflection
- Nose : aromas of white flowers and minerality
- Mouth : freshness, lightness and elegance.

Little measured, this Extra-Brut vintage introduces the flavours of our magnificent countries from Champagne region. Good at any time