



CHAMPAGNE AUTREAU 1ER CRU CHAMPILLON VALLÉE DE LA MARNE



Cépages :

- Pinot Noir 40 %
- Pinot Meunier 40 %
- Chardonnay 20%



Vinification :

La Famille AUTREAU recherche avant tout de la qualité et de l'excellence : pressurage et fermentation minutieusement contrôlés, identification et suivi de chaque cru et de chaque cépage, assemblage réalisé en comité de dégustation et Le vieillissement est d'au moins 2 années pour toutes les cuvées.



Terroir :

Le sous-sol des coteaux qui portent la vigne sont constitués de craie.



Dégustation :

Une teinte or franc aux reflets subtilement saumonés. Des arômes intenses, à dominantes fruitée (fruits frais et fruits mûrs) et un début d'évolution vers les fruits secs (noisette). La bouche est ample et friande avec ce fruité très présent des fruits charnus à noyau. Le dosage est léger, permettant au vin d'exprimer toute sa personnalité et sa subtilité.



Accords mets /vin :

Toutes occasions mais cette assemblage équilibré se prête magnifiquement bien aux apéritifs et aux réceptions.