



CHAMPAGNE AUTRÉAU 1ER CRU EXTRA BRUT

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 :

Très peu dosée, cette cuvée Extra-Brut laisse s'exprimer pleinement les arômes et la minéralité des magnifiques terroirs Champenois. Vous serez conquis par sa fraîcheur, sa légèreté et son élégance.



Accords mets /vin :

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