



CHAMPAGNE AUTREAU GRAND CRU
BLANC DE BLANCS - BRUT
CHAMPILLON - VALLÉE DE LA MARNE



Cépages :

- 100% Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs



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 :

La teinte jaune citronnée aux reflets or clair et vert amande est caractéristique du Chardonnay. Le nez marie les agrumes mûrs, les fleurs séchées et une évolution pâtissée (praline, pâte au beurre). Les sensations perçues au nez s'expriment largement et donnent une impression de pâte feuilletée écrémée. Une petite touche grillée vient signer le final.

Accords mets /vin :



Il se marie à la perfection avec les plats à base de fruits de mer et de poissons mais il pourra également vous accompagner pour l'apéritif.