

Place
aux
VINS



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE AUTRÉAU GRAND CRU MILLESIME LES PERLES DE LA DHUY Vallée de la Marne



Cépages :

Subtil mariage du Pinot Noir et du Chardonnay sélectionnés dans les lieux-dits « Les Bonottes » à Aÿ et « Les Mont Aigus » à Chouilly. Ces contrées offrent des conditions optimales de maturité aux raisins riches de promesses aromatiques.

cépage, assemblage réalisé en comité de dégustation et le vieillissement est d'au moins 2 années pour toutes les cuvées.



Terroir :

Les sous-sols des coteaux qui portent la vigne sont constitués de craie.



Vinification :

La Famille Autréau recherche avant tout de la qualité et de l'excellence :
pressurage et fermentation minutieusement contrôlés, identification et suivi de chaque cru et de chaque



Dégustation :

La couleur de ce champagne est jeune et fraîche : jaune vif avec de légers reflets verts et cuivrés.

Le nez est intense, de nombreuses notes aromatiques sont présentes telles que ananas frais, fruits exotiques, menthe, verveine, rose et fleur d'accacia.

Construit sur la fraîcheur, le dosage permet de donner de la rondeur à ce vin, tout en conservant la légèreté caractéristique du Chardonnay.

Ce millésime à la fleur de l'âge a encore de belles années devant lui.



Accords mets/vin :

A déguster lors de moments intimes.