

Place
aux VINS



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE AUTRÉAU 1^{ER} CRU ROSÉ BRUT

Vallée de la Marne



Cépages :

Assemblage fondé sur la finesse et l'élégance du Chardonnay (85 %) auquel le vin rouge de Champagne ajoute sa note de fruits rouges et sa couleur.



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



Dégustation :

La couleur rosé est soutenue et affirme le caractère de cette cuvée. Les notes de fruits rouges (cassis et mûre) en font un champagne vineux.

Le nez plein et profond est marqué de fines notes de pamplemousse et de melon.

La bouche est charnue, la mousse onctueuse et le retour aromatique de belle longueur.

Place aux vins - Emilien Loos -

Avenue Georges-Henri, 1. 1200 Woluwé-Saint-Lambert 02 735 32 00 - 0499 08 88 92



Accords mets/vin :

Ce rosé, gourmand, chaud et charpenté est un champagne de gastronomie. Il accompagnera merveilleusement bien vos desserts à base de fruits.