

Champagne Autreau Lasnot

Cuvée Prestige Millesime 2005 Brut

Dégustation effectuée le 19 février 2010

Verre Utilisé : Verre Darsonville Champagne



Œil :

Au service une vive effervescence favorise la formation d'un cordon de mousse fin et persistant. La robe est jaune or avec des reflets lumineux.

Nez :

Le premier nez est franc et expressif. Il révèle des fruits à chair jaune, des arômes de rose et de cannelle. Au brassage, présence de notes briochées et toastées. En finale une touche de café grillé.

Bouche :

L'attaque en bouche est vive. Un dosage judicieux lui confère une belle structure. La finale est fanche et florale.