

AL

CHAMPAGNE

Autreau-Lasnot

LE CHAMPAGNE PAR PASSION DEPUIS 1932

BLANC DE BLANCS – BRUT NATURE

L'Inattendue



Cépages :

Chardonnay 100%

Assemblage : TIRAGE 2011

50% vendange 2010 – 50% vendange 2008

Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 0g/l

Cette cuvée Inattendue, 100 % Chardonnay, mûrement réfléchi, est issue de parcelles sélectionnées et d'un tri minutieux.

Sa robe lumineuse, son nez frais, ses arômes floraux et de zestes d'agrumes, lui confèrent un bel équilibre entre finesse et complexité.

Elaborée sans dosage afin de conserver son naturel, elle révèle ainsi toute son élégance et sa fraîcheur.

A consommer idéalement à l'apéritif ou en accompagnement de crustacés et de fruits de mer.

PRESENTATION DE L'EXPLOITATION

- Localisation : Notre domaine se situe à Venteuil, au cœur de la Vallée de la Marne.
- Origine : Depuis plusieurs générations, la famille AUTREAU-LASNOT cultive la vigne, et c'est depuis 1932 qu'elle commercialise son champagne.
- Types de sols : calcaire et Argilo-calcaire
- Encépagement :
65% Pinot Meunier – 15% Pinot Noir – 20% Chardonnay

6 rue du Château - 51480 VENTEUIL - FRANCE
Tél. : +33 (0)3 26 58 49 35 - Fax. : +33 (0)3 26 58 65 44
E-mail : info@champagne-autreau-lasnot.com

www.champagne-autreau-lasnot.com