



CHAMPAGNE

# Autreau-Lasnot

LE CHAMPAGNE PAR PASSION DEPUIS 1932



## CARTE BLEUE BRUT BLANC DE NOIRS

### *La caractéristique*

#### Cépages :

Pinot Meunier 80 % - Pinot Noir 20 %

#### Assemblage : TIRAGE 2016

vendange 2015 (26 %) – Vendange 2014 (52 %)  
vins de réserve 2013 (22 %)

#### Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage: 9 g/l

Cette cuvée « Blanc de Noirs », est le parfait reflet de la typicité du terroir de la Vallée de la Marne.

Sa robe lumineuse et son cordon de mousse persistant, révèlent des arômes de fruits secs et confits. L'équilibre entre le fruité et l'acidité donne à ce champagne rondeur et fraîcheur.

Cette cuvée « Carte Bleue » est idéale pour un apéritif entre amis.

#### 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](mailto:info@champagne-autreau-lasnot.com)

[www.champagne-autreau-lasnot.com](http://www.champagne-autreau-lasnot.com)