

# AL

CHAMPAGNE

# Autreau-Lasnot

LE CHAMPAGNE PAR PASSION DEPUIS 1932



## BLEUE NATURE

*Blanc de Noirs*

*La Minérale*

### Cépages :

Pinot Meunier 90% - Pinot Noir 10%

### Assemblage :

35% Vendange 2014 – 65% Vendange 2013

### Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 0 g/l

Cette cuvée « Bleue Nature » à la jolie mousse vive et à la robe dorée, exprime au nez une belle maturité avec des arômes de fruits secs ainsi qu'une belle fraîcheur grâce aux notes de fruits confits.

L'attaque en bouche est fraîche avec une belle vivacité, une belle pureté et un équilibre parfait.

Un brut nature qui fera merveille à l'apéritif et qui enchante les amateurs de champagne non dosé.

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