



CHAMPAGNE

Autreau-Lasnot

LE CHAMPAGNE PAR PASSION DEPUIS 1932

MILLÉSIME 2009 BRUT

L'Unique



Cépages :

Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%

Assemblage : Vendange 2009

Vinification : En cuve inox
Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 9 g/l

Ce Millésime 2009 à la mousse crémeuse et à la tenue de bulles actives possède une robe d'un bel or soutenu.

Son nez est flatteur et élégant avec des notes délicates et gourmandes, sa bouche est fraîche et généreuse révélant des arômes fruités.

Un Millésime chaleureux et bien équilibré qui s'exprime pleinement dès à présent..

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