



CHAMPAGNE

Autréau-Lasnot

LE CHAMPAGNE PAR PASSION DEPUIS 1932



RESERVE BRUT

L'indémoudable

Cépages :

Chardonnay 40%, Blanc de Noirs 60%

Assemblage : TIRAGE 2016

vendange 2015 (35%) – vendange 2014 (35%)
Vins de réserve 2013 (30%)

Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 10 g/l

Issue essentiellement du Pinot meunier, cette cuvée de couleur jaune or aux reflets brillants évoque des arômes délicats qui flattent le palais.

L'attaque est nette et fraîche avec une effervescence crémeuse. Ensuite, le fruité, rehaussé par une minéralité argileuse, apporte une finale fondante et gourmande.

La cuvée « réserve brut » pourra être consommée aussi bien à l'apéritif qu'en venant sublimer des coquilles Saint-Jacques au beurre blanc.

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