



CHAMPAGNE

Autréau-Lasnot

LE CHAMPAGNE PAR PASSION DEPUIS 1932



BRUT ROSÉ

La Spontanée

Cépages :

Pinot Meunier 28% – Pinot Noir 12% – Chardonnay 60%

Assemblage : TIRAGE 2016

25% vendange 2015 – 60% vendange 2014
15% vendange 2013

dont vin rouge composé de Pinot Meunier
et de Pinot Noir issu d'une sélection parcellaire

Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 10 g/l

Ce rosé aux teintes saumonées et aux légers reflets orangés, dévoile des arômes dominants de fraises et des notes florales.

L'attaque en bouche est délicate, en harmonie parfaite avec le nez, ce rosé se distingue par sa gourmandise et sa fraîcheur grâce à un bel équilibre et une grande longueur en bouche.

Ce champagne gourmand et frais sera parfait à l'apéritif ou sur une viande telle que le magret de canard ou une volaille.

PRÉSENTATION 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