



CHAMPAGNE

Autreau-Lasnot

LE CHAMPAGNE PAR PASSION DEPUIS 1932



CARTE BLEUE BRUT BLANC DE NOIRS

La Caractéristique

Cépages :

Pinot Meunier 83% – Pinot Noir 17%

Assemblage : TIRAGE 2017

35% vendange 2016 – 5% vendange 2015
60% vendange 2014

Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage: 6,5 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.

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