



CHAMPAGNE

Autréau-Lasnot

LE CHAMPAGNE PAR PASSION DEPUIS 1932



CARTE D'OR BRUT

L'Harmonieuse

Cépages :

Pinot Meunier 30% – Pinot Noir 25% – Chardonnay 45%
25% vendange 2014 – 55% vendange 2013
20% vins de réserve 2012

Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 9 g/l

Issue de l'assemblage harmonieux des 3 cépages Champenois, la cuvée « Carte d'Or » à la robe jaune clair et au fin cordon de bulles, révèle une maturité avec des arômes d'agrumes, des notes de fruits secs et de fruits confits. Sa touche florale lui apporte rondeur, finesse et fraîcheur.

Reflète de notre savoir-faire, cette cuvée vous accompagnera idéalement lors d'un apéritif mais aussi tout au long d'un repas.



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