

# AL

CHAMPAGNE

# Autréau-Lasnôt

LE CHAMPAGNE PAR PASSION DEPUIS 1932



## MILLÉSIME 2012

*La Subtile*



Commentaires Concours Agricole Paris 2018 :  
« Fin, élégant, belle maturité, très floral,  
intense et doux en même temps... »

### Cépages :

Pinot Meunier 100 %

Assemblage : Vendange 2012

Vinification : En cuve inox  
Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 5,5 g/l – Extra Brut

Cette cuvée issue de l'année 2012, 100 % Pinot Meunier, exprime la richesse du terroir de la Vallée de la Marne par son fruité, sa gourmandise et dévoile en toute subtilité son côté charnu.

Ce grand champagne est une invitation au plaisir...

### 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](mailto:info@champagne-autreau-lasnot.com)

[www.champagne-autreau-lasnot.com](http://www.champagne-autreau-lasnot.com)