

AL

CHAMPAGNE

Autréau-Lasnot

VIGNERON INDEPENDANT

Le champagne par passion depuis 1932

CARTE BLEUE BRUT

Blanc de Noirs

Cépages :

Pinot Meunier 80 % – Pinot Noir 20 %

Assemblage : TIRAGE 2018

vendange 2015 (31 %) – vendange 2016 (36 %)
vendange 2017 (33 %)

Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 8 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.

La Caractéristique



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

Tél. : +33 3 26 58 49 35 - Fax : +33 3 26 58 65 44

E-Mail : info@champagne-autreau-lasnot.com

www.champagne-autreau-lasnot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.