

AL

CHAMPAGNE

Autréau-Lasnot

VIGNERON INDEPENDANT

Le champagne par passion depuis 1932

L'Harmonieuse



CARTE D'OR BRUT

Cépages :

Pinot Meunier 25 % – Pinot Noir 10 % – Chardonnay 65 %

Assemblage :

vendange 2015 (27 %) – vendange 2014 (60 %)
Vins de réserve 2013 (13 %)

Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 7 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 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
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.