

AL

CHAMPAGNE

Autréau-Lasnot

VIGNERON INDEPENDANT

Le champagne par passion depuis 1932

La Charmeuse



LES PERLES D'AMORINE

Cépages :

Pinot Meunier 28 %, Pinot noir 12 %, Chardonnay 60 %

Assemblage : TIRAGE 2016

Vendange 2015 (25 %) - vendange 2014 (60 %) vendange 2013 (15 %) dont vin rouge composé de Pinot Noir et de Pinot Meunier issu d'une sélection parcellaire.

Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 45 g/l

Ce rosé gourmand à la robe délicate et l'effervescence vive comblera tous les amateurs de sucré. Il dévoile des arômes de fruits rouges intenses.

L'attaque en bouche est ronde avec des notes de confiserie, la sucrosité et le fruité du rosé constituent un accord parfait. La finale fraîche et onctueuse est relevée par des notes citronnées.

Ce champagne, allié des plaisirs gourmands, trouvera sa place sur un dessert à base de fruits rouges ou de chocolat. Il est aussi à découvrir avec la cuisine asiatique.

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 AUTRÉAU-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.