

AL

CHAMPAGNE

Autréau-Lasnot

VIGNERON INDEPENDANT

Le champagne par passion depuis 1932

**MILLÉSIME 2012
BRUT**

Cépages :

Pinot Noir 40 %, Chardonnay 60 %

Assemblage :

vendange 2012

Vinification : En cuve inox

Fermentation malo-lactique effectuée

Dosage : 8 g/l

Ce Millésime 2012 à la mousse crémeuse et à la tenue de bulles actives possède une robe d'un bel or soutenu.

Son nez est flatteur et élégant avec des notes délicates et gourmandes, sa bouche est fraîche et généreuse révélant des arômes fruités.

Un Millésime chaleureux et bien équilibré qui s'exprime pleinement dès à présent

L'Unique



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.