

19 ◆ 32

LA PREMIÈRE RÈGLE  
EST QU'IL N'Y A PAS DE RÈGLE

NOTRE MAISON JOUE SON CARRÉ D'A(S) :  
FABRICE, FLORENT, VÉRONIQUE, VIRGINIE,  
QUATRE TÊTES PENSANTES ET CRÉATIVES POUR ORCHESTRER  
LA PARTIE, DISTRIBUER LES CARTES À LEUR CONVENANCE.

== ET VOUS, QUEL ATOUT ALLEZ-VOUS JOUER ? ==

PIOCHEZ DANS NOTRE GAMME SELON VOS ENVIES.  
DÉGUSTEZ NOS VINS, PARTAGEZ-LES, PROFITEZ DE VOS MOMENTS,  
DÉCOUVREZ LEUR ORIGINALITÉ. PUIS PASSEZ AU SUIVANT.  
VOYAGEZ DE CRÉATION EN CRÉATION.

## AUTRÉAU-LASNOT

### CHAMPAGNE

## LES BARILS

### ROSÉ DE MACÉRATION MEUNIER

#### COMPOSITION

**100 % MEUNIER DE VENTEUIL** (en macération)  
Vendange(s) : 2018 - 100 % cuvée  
Vinification : cuve inox  
Tirage 2019 - Dosage : 5 g/L  
Fermentation malolactique faite

#### CARACTÉRISTIQUES

##### FINESSE - CRÉMEUX - CALCAIRE - PARFUMÉ

**NEZ** : il révèle l'éclat du Meunier, très expressif dans une dimension flatteuse du vin rouge avec des arômes d'épices et d'agrumes rouges.

**PALAIS** : caractérisé par sa tonicité d'agrumes rouges et sa réduction gourmande, la bouche affiche des notes de lavande et de thym.

Le fruit y est éclatant et la cuvée révèle un paradoxe séduisant entre puissance et gourmandise.

#### POUR JOUER À TABLE

##### À L'APÉRITIF OU AVEC LE PLAT

Apéritif en toutes occasions conviviales et de complicité, saumon gravlax et sushis, langoustines croustillantes au basilic, tempura de gambas, mayonnaise d'algue, chlorophylle de roquette ...

[www.champagne-autreau-lasnot.com](http://www.champagne-autreau-lasnot.com)  
[info@champagne-autreau-lasnot.com](mailto:info@champagne-autreau-lasnot.com)  
+33 (0)3 26 58 49 35

6 rue du Château - 51480 VENTEUIL - France

