

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

CHARDONNAY

2017

BLANC DE BLANCS

COMPOSITION

100 % CHARDONNAY
100 % récolte 2017
Tirage 2018
Dosage : 6 g/L (brut)

CARACTÉRISTIQUES

PULPEUX - SALIN - FRUITÉ - FRAIS

Un chardonnay accessible,
à tonalité exotique.

NEZ : subtil et nuancé, évoquant des notes de fleurs
d'acacia et de citron ou encore d'amandes grillées. Les
épices douces, le jasmin suivent ensuite dans une belle
variété aromatique.

PALAIS : l'équilibre entre franchise et enrobage,
entre salinité et moelleux, guide le palais qui se fait
savoureux et fondant.

POUR JOUER À TABLE

À L'APÉRITIF OU AVEC LE PLAT

Gougère au cheddar, saint-jacques poêlées
et réduction de jus de clémentines
à l'échalote, cheese-cake au saumon fumé ...

www.champagne-autreau-lasnot.com
info@champagne-autreau-lasnot.com
+33 (0)3 26 58 49 35

6 rue du Château - 51480 VENTEUIL - France

