

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

MEUNIER

FÛT DE CHÊNE

2015

COMPOSITION

100 % MEUNIER

100 % récolte 2015

Tirage 2017

Dosage : 4,5 g/L (extra-brut)

CARACTÉRISTIQUES

MATURE - VINEUX - BOISÉ - FRUITÉ

NEZ : il y'a du caractère ! Riche, nuancé, avec des notes de pain d'épices grillé, de l'orange confite, des figues, de l'abricot...

PALAIS : le travail sous bois confère de la respiration à l'ensemble avec un velouté structurant au palais. La fraîcheur de la finale renforce la sensation d'équilibre et de gastronomie.

POUR JOUER À TABLE

À L'APÉRITIF OU AVEC LE PLAT

Mi-cuit de thon au sésame, riz thaï, poêlon de gambas au lait de coco et curry rouge façon Thaï, nouilles sautées aux légumes, foie gras de canard mariné au Ratafia, condiment framboise oseille ...

www.champagne-autreau-lasnot.com

info@champagne-autreau-lasnot.com

+33 (0)3 26 58 49 35

6 rue du Château - 51480 VENTEUIL - France

