

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

MOULIN DE LA MÛLE MEUNIER

COMPOSITION

100 % MEUNIER

Tirage 2018

Dosage : 5 g/L (extra-brut)

CARACTÉRISTIQUES

DÉLICAT - FRUITÉ - SALIN - CALCAIRE

NEZ : l'orange, le fruit de la passion et le réglisse conduisent le premier nez avant de céder leur place à la fraise des bois, la poire et la craie humide.

PALAIS : l'acidité orangée apporte de la fraîcheur et de la tension à un palais orchestré par l'influence crayeuse, avec franchise et salinité. L'enrobage fruité, juteux et savoureux, prolonge la finale élancée.

POUR JOUER À TABLE

À L'APÉRITIF OU AVEC LE PLAT

Tuiles de parmesan, saumon timiné
à l'huile de combava et poivre Timut,
tartare de dorade au combava, quinoa ...

www.champagne-autreau-lasnot.com

info@champagne-autreau-lasnot.com

+33 (0)3 26 58 49 35

6 rue du Château - 51480 VENTEUIL - France

