CHAMPAGNE

Autréau
DE CHAMPILLON

CHAMPAGNE AUTRÉAU

CHAMPAGNE PREMIER CRU A.O.C. BRUT



PROVENIENZA DELLE UVE
Champillon, Dizy, Hautvillers

CARATTERISTICHE
Tre vitigni si fondono in questo champagne: Pinot Noir (40%) e Pinot Meunier (40%) che conferiscono personalità, Chardonnay (20%) che dona eleganza.

PAROLA ALL'ENOLOGO
Colore brillante, con riflessi oro-salmone. Aromi intensi, dominati da note fruttate (frutta fresca e frutta matura) e una progressione verso richiami di frutta secca (nocciole). In bocca è pieno con una presenza molto intensa di note fruttate e buon spunto sapido. Il dosaggio equilibrato consente al vino di esprimere la sua eleganza.

VINIFICAZIONE
Uve raccolte a mano e tradizionale vinificazione dello champagne in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI
36 mesi.

DEGUSTAZIONE
Per tutte le occasioni. Questa cuvée è perfetta per l'aperitivo e si sposa magnificamente a tutti gli antipasti. Ideale per i Vostri ricevimenti.

VISTA
Colore oro brillante

OLFATTO
Un naso intenso predominato da frutta fresca come pesca e albicocca.

GUSTO
Intenso, con una piacevole freschezza e aromi di drupa.