

CHAMPAGNE

*Autréau*  
DE CHAMPILLON

CHAMPAGNE AUTRÉAU

## CHAMPAGNE PREMIER CRU A.O.C. EXTRA 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

Questa cuvée Extra Brut con il delicato dosaggio permette a questo Champagne cristallino di esprimere con sincerità gli aromi del terroir. Sarete incantati dalla freschezza, dalla delicatezza e dalla sua eleganza.

### VINIFICAZIONE

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

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi.

### DEGUSTAZIONE

Uno Champagne versatile e di grande bevibilità, adatto a tutte le occasioni. Il dosaggio più contenuto accontenta i palati più esigenti e lo rende ideale su salumi e frittura.

### VISTA

Colore oro brillante.

### OLFATTO

Aromi di frutti rossi accompagnati da una nota fresca e minerale.

### GUSTO

Il gusto richiama al palato, con una fantastica sensazione tra sapidità e freschezza accompagnate da aromi di frutta rossa donategli dal Pinot Noir.