

CHAMPAGNE

*Autréau*  
DE CHAMPILLON

CHAMPAGNE AUTRÉAU

## CHAMPAGNE GRAND CRU A.O.C. BLANC DE BLANCS BRUT



### CARATTERISTICHE

100% Chardonnay di Chouilly (Côte des Blancs).

### PAROLA ALL'ENOLOGO

La leggerezza e l'eleganza di questo Blanc de Blancs Grand Cru trova fin da subito conferma nel colore dorato chiaro arricchito dai riflessi brillanti. Al naso è fresco e vivace. Risveglia i sensi lasciando percepire aromi dolci di fiori bianchi ed agrumi freschi. In bocca, sarete catturati dalla sua freschezza. Perlage fine accompagnato da un turbinio di profumi di agrumi e frutta fresca supportati da un elegante tocco di mineralità.

### VINIFICAZIONE

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

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi.

### DEGUSTAZIONE

Grande equilibrio e finezza. Si sposa perfettamente con i piatti di frutti di mare e crudità di pesce.

### VISTA

Colore giallo limone con cenni color oro.

### OLFATTO

Naso molto variegato, con aromi di limoni maturi accompagnati da un sentore di burro e pasticceria e sul finale chiude con sentori floreali.

### GUSTO

Fresco, vivace e minerale.