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.