



**Champagne Autréau**

**CHAMPAGNE GRAND CRU A.O.C. BRUT  
RÉSERVE**



**CARATTERISTICHE**

I Grand Cru di Ay per il Pinot Nero (50%) e Chouilly per lo Chardonnay (50%) sono stati selezionati per questo assemblaggio.

**PAROLA ALL'ENOLOGO**

Color oro lucido, con sontuosi riflessi mogano, segno dell'elegante maturità. Il suo sapore fruttato, soprattutto di pesca, melone e lampone, si mescola con aromi di legno e nocciola. Il sorso è ampio ed integrato da una fresca sensazione minerale per terminare con note fragranti.

**DEGUSTAZIONE**

Champagne gastronomico. Il suo carattere deciso lo rende il perfetto abbinamento alle carni bianche.

[www.agbselezione.com](http://www.agbselezione.com)