

CHAMPAGNE

Autréau
DE CHAMPIGNON

CHAMPAGNE AUTRÉAU

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



PROVENIENZA DELLE UVE

Aÿ, Chouilly.

VITIGNI

50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

PAROLA ALL'ENOLOGO

Color topazio giallo luminoso. Questa annata ha un naso di fiori secchi, salsa di mele con sottili note di felci e fiori di caramello. In bocca rivela la perfetta maturità. Il lato floreale femminile conferito dallo Chardonnay di Chouilly combacia con l'autorevolezza del Pinot Nero di Ay, in un gioco di perfetto equilibrio che solo i grandi millesimi sanno conferire. Melone e lampone, si mescola no con aromi di legno e nocciola. Il sorso è ampio ed integrato da una fresca sensazione minerale per terminare con note fragranti.

VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano e tradizionale vinificazione dello champagne in serbatoi di acciaio. Viene effettuato solamente nelle migliori annate.

VINIFICAZIONE

Minimo 6 anni.

DEGUSTAZIONE

Questo Champagne ha il pedigree per le grandi occasioni, ma sfoggia anche una attraente bevibilità che lo rende il compagno ideale in molte occasioni. A tavola si accompagna senza timore anche a piatti di carne rossa.

VISTA

Color giallo topazio.

OLFATTO

Vino complesso con note floreali e di miele.

GUSTO

Intenso e complesso con aromi floreali e fruttati