CHAMPAGNE

Autréau
DE CHAMPILLON

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 Choully 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