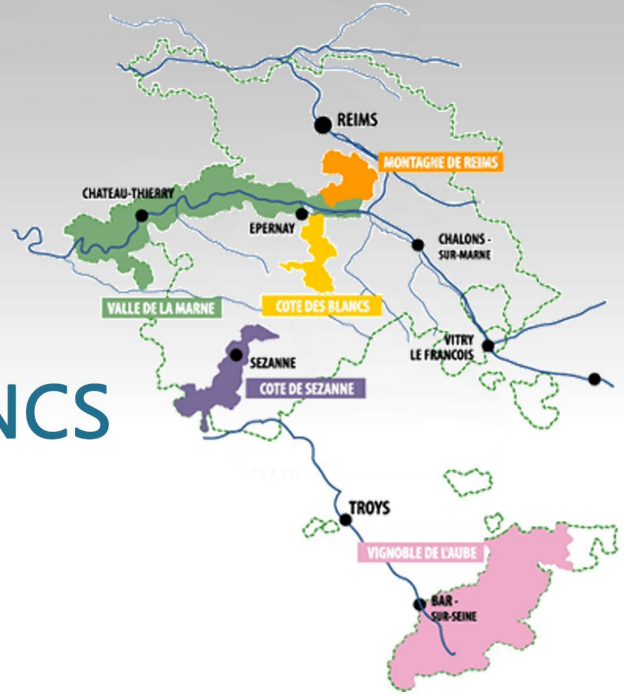


CHAMPAGNE

Autréau
de Champillon



BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

CEPAGE

100 % Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs

SOL

Marnes

VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification en cuve inox. Classique et élevage en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : La teinte jaune citronnée aux reflets or clair et vert amande est caractéristique du Chardonnay.
- Nez : Le nez marie les agrumes mûrs, les fleurs séchées et une évolution pâtissée (praline, pâte au beurre).
- Bouche : Les sensations perçues au nez s'expriment largement et donnent une impression de pâte feuilletée écrémée. Une petite touche grillée vient signer le final.

Il se marie à la perfection avec les plats à base de fruits de mer et de poissons mais il pourra également vous accompagner pour l'apéritif.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay Grand Cru from Côte des Blancs

SOIL

Marnes

VINIFICATION / AGEING

Vinification in stainless tank. Raised in bottles.

TASTING

- Colour : The lemony yellow tint with clear golden and green almond highlights is characteristic some Chardonnay.
 - Nose : The nose marries ripe citrus fruits, dried flowers and pastries (bonbon, buttered noodles).
 - Mouth : The sensations perceived in the nose express widely and give an impression of skimmed puff paste. A small grilled touch comes to sign the final.
- Perfect with fruit-based dishes of sea and fishes but also good for the apéritif.

