

AUTRÉAU BRUT 37,5CL

4.401.002

Test not found or type unkn

APPELLATIE

Champagne AOC

CLASSIFICATIE

Premier Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 40%
Pinot Meunier 40%
Chardonnay 20%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Vallée de la Marne

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Strak en/of Mineraal



VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

SUR LATTES

2-5j

MATURATIE

Staal

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

DOMEIN INTRO

Autréau is bij ons al jaar en dag een grote préfééré. Dit domeintje, dat dateert van maar liefst 1670, is ondertussen in handen van de 4de generatie, Laurent Autréau. Laurent z'n missie is om zo'n hoog mogelijke kwaliteit van Champagnes op de wereldmarkt te brengen en het merk Autréau verder te ontwikkelen. Met de 35ha aan wijngaarden dat men ondertussen bezit, lukt dat dan ook zeer goed. Mede dankzij het feit dat de wijngaarden zich situeren op topperroirs in vijf verschillende gemeenten zijnde Champillon, Dizy en Hautvillers (Premiers Crus) & Chouilly en Aÿ (Grands Crus). Gene katterpis dus... Maar, zoals steeds; wat ben je met toppercelen als je de kunst van het wijnmaken niet beheerst? Of niet duurzaam te werk gaat? No worries, ook daar zit het goed; mama en papa Autréau ondersteunen nog steeds waar en wanneer nodig. En sinds kort heeft Autréau een certificaat voor zowel HVE als voor Sustainable Viticulture. U merkt het, het zit op vele vlakken goed, inclusief op gebied van prijs/kwaliteitsverhouding!

OVERIG

AFSLUITING

Kurk