# AUTRÉAU "BRUT"

4.401.002

CROMBÉ

**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 préferé. 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 topterroirs in vijf verschillende gemeenten zijnde Champillon, Dizy en Hautvillers (Premiers Crus) & Chouilly en Aÿ (Grands Crus). Gene kattepis 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