

AUTRÉAU RÉSERVE BRUT 75CL 4.401.020			CROMBÉ
APPELLATIE Champagne AOC	CLASSIFICATIE Grand Cru	LAND Frankrijk	CÉPAGE(S) Pinot Noir 50% Chardonnay 50%
REGIO Champagne	SUB-REGIO Côte des Blancs - 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 Rijk en/of Gelaagd			

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

MATURATIE

Staal

SUR LATTES

2-5j

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 topterroirs 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