

Champagne Autréau de Champillon 1er Cru Brut

Der Familienbetrieb hat seinen Sitz in Champillon, ca. 5 km von Epernay in Richtung Reims. Dieses Dorf liegt mit seinen Weinbergen direkt am Marnetal. Von hier aus hat man einen wunderschönen, typischen Ausblick auf die Champagne. Alte Dokumente bezeugen die Anwesenheit der Familie Autréau im Dorf seit 1670. Von Anfang an widmete sich die Familie dem Weinbau. Durch die Nähe der Abtei von Hautvillers, wo der Mönch Dom Pérignon Anfang des 18. Jahrhunderts die Méthode Champenoise erfunden hat, beschäftigte sich auch die Familie mit der Herstellung von Champagner. Von Generation zu Generation werden auf eigenem Boden harmonische und ausgeglichene Champagnersorten produziert und im Haus abgefüllt. Die Weinberge liegen alle in den Premier-Cru-Lagen um den Ort Champillon, neben Ay und gegenüber von Epernay. Mit den Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier werden Jahr für Jahr hochwertige Cuvées hergestellt.

Anbaugebiet: Champagne (Vallée de la Marne)

Rebsorten: 25 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir
35 % Pinot Meunier

Boden: Ton- und Kalkboden

Alkohol: 12,5 % Vol.

Lagerdauer: 2 – 3 Jahre, liegend,
vor Licht geschützt

Restzucker: 8,2 g/l

Säure: 5,4 ‰

Serviertemperatur: 7 – 8 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche:	3 553 930 000 031	Art. 21004 – 0,75 l
	3 553 930 000 161	Art. 21017 – 0,375 l
	Kein Code	Art. 21027 – 0,2 l
	3 553 930 000 154	Art. 21024 – 1,5 l
	Kein Code	Art. 21036 – 3,0 l



Charakteristik: Tiefes Aroma in denen frische Früchte dominieren mit einem Hauch von Haselnuss, Agrumen und Honigkuchen. Ein vollmundiger Champagne mit viel Eleganz.

Passend zu: Aperitif, zu Fisch, Meeresfrüchten wie Muscheln, Austern, Hummer, Paella, Rebhuhn und Fasan, Kaviar

Hachette Weinführer Frankreich: „Eine lobende Erwähnung verdient außerdem das Cuvée Premier Cru, die ebenfalls aus dunklen und weißen Trauben besteht und die Lebhaftigkeit der Pampelmuse besitzt. Dieser Champagner entfaltet ausdrucksvolle, feine Aromen von weißen Blüten und kandierter Zitrone; sein Geschmack ist frisch und lang.“

Auszeichnungen:

Mundus Vini 2015: Silber

Mundus Vini 2014: Gold