

Champagne Chaillot 1^{er} Cru Brut Familie Autreau

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 Autreau 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)/Frankreich
Rebsorten:	60 % Chardonnay 40 % Pinot Meunier
Boden:	Ton- und Kalkboden
Alter der Weinberge:	30 – 35 Jahre
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 – 3 Jahre, liegend, vor Licht geschützt
Restzucker:	10,2 g/l
Säure:	4,6 ‰
Serviertemperatur:	7 – 8 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 553 930 000 055



Art. 21025

Hachette Weinführer Frankreich: „Eine lobende Erwähnung verdient außerdem das Cuvée Reserve Premier Cru, die ebenfalls aus dunklen und weißen Trauben besteht und die Lebhaftigkeit der Pampelmuse besitzt.“

Charakteristik: Ein erstaunlicher Champagner mit entfaltetem Aroma und Bouquet. Besonders zeichnet er sich durch den geschmeidigen Duft eines entwickelten Champagners aus. Eine fruchtige, frische Note mit viel Eleganz und feiner Perlung.

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Austern, Hummer, Kaviar