

Champagne Autréau de Champillon – 1^{er} Cru Brut Rosé 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 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 (Côte des Blancs und Montagne de Reims)/Frankreich
Rebsorten:	85 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir
Boden:	Ton- und Kalkboden
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 – 3 Jahre, liegend, vor Licht geschützt
Restzucker:	8,2 g/l
Säure:	4,7 ‰
Serviertemperatur:	7 – 8 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 553 930 000 109
Charakteristik:	Der weinige Charakter wird unterstützt vom Geschmack der schwarzen Johannisbeere und der Brombeere. In der Nase Anklang an Pampelmuse und Melone. Im Mund hat er ein kräftiges Bukett mit nachhaltigen Aromen.
Passend zu:	Aperitif oder zu einer Nachspeise servieren



Art. 21031

Auszeichnungen:

Falstaff Sparkling Trophy 2019: 90 Pkt.