



### 📖 Pourquoi Automnnalitée ?

Son nom « Automnnalitée » traduit une création très originale tant dans sa matière première que dans son élaboration.

### 📖 Pourquoi un numéro N°1, 2, 3

**LE NUMERO** correspond à un **millésime**

Automnnalitée est très dépendante des conditions climatiques. Elle exige une arrière saison ensoleillée. Elle ne sera produite que les années favorables avec des techniques d'élaboration adaptées. Les numéros d'Automnnalitée se succéderont au gré de la clémence du temps



Cépage : **Melon de Bourgogne**

Vigne : **éclaircie** (suppression de grappes) et **effeuillée** au niveau des grappes et du côté du soleil levant



🔪 Récolte **manuelle** : **fin octobre ou début novembre**

🔪 Vinification traditionnelle

🔪 Elevage : quelques mois **en fût**

🔪 Robe : marquée par ces **lignes dorées**

🔪 Flaveurs : arômes **de fruits confits, d'amandes** alliées à **des fines notes boisées**

🔪 Saveurs : du corps aux **courbes harmonieuses**

🔪 Automnnalitée saura surprendre les papilles de vos convives **à l'apéritif ou avec du foie gras**

