



Tous nos champagnes sont issus de notre vignoble de MONTGUEUX
Récoltés manuellement nos raisins puisent leurs caractères dans le sol argilo calcaire
préservé par une culture raisonnée certifiée respectueuse de l'environnement HVE3*

FICHE DEGUSTATION

CUVEE INTEMPORELLE BRUT SANS ANNEE

CEPAGES

96% Chardonnay
4% Pinot Noir

ASSEMBLAGE

57% Vins 2012
30% Vins 2011
13% Vins 2010

VIELLISSEMENT

Fermentation malolactique.
Passage au froid. Stabilisation tartique.
Vieillessement en bouteille 60 mois.
Dosage sucre 9 g/l

REMUAGE

Automatisé

COMMENTAIRES

Robe élégante d'un jaune pâle. Fraîcheur du nez. Note florale : fleurs blanches.
Bulles fines.

ACCORD MET ET VIN

Champagne d'apéritif par excellence.

HVE3 : haute valeur environnementale

Champagne CORNIOT- ALEXIS ST AUDE- 1 rue Creuse- 10300 MONTGUEUX
tél : 03 25 79 05 22 - champagne.corniot@orange.fr- www.alexisstaude.com