



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 PRESTIGE BRUT

CEPAGES

100% Chardonnay

ASSEMBLAGE

60% Vins 2012
40% Vins 2011

VIELLISSEMENT

Fermentation malolactique
Passage au froid. Stabilisation tartique
Vieillessement en bouteille 48 mois
Dosage sucre 9 g/l

REMUAGE

Manuel

COMMENTAIRES

Robe cristalline. Nez expressif.
Finale souple et gourmande.

ACCORD MET ET VIN

A associer avec viande blanche et poisson, sauce crémée.

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