



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 ROSE PASSION BRUT

CEPAGES

- 42% Chardonnay
- 40% Pinot Noir
- 5% Pinot Meunier
- 13% Vin rouge issu de nos pinots noirs

ASSEMBLAGE

- 60% Vins 2011
- 40% Vins vieux

VIELLISSEMENT

- Fermentation malolactique.
- Passage au froid. Stabilisation tartique.
- Vieillessement en bouteille 60 mois.
- Dosage sucre 8 g/l

REMUAGE

- Automatisé

COMMENTAIRES

- Belle robe rose brillant. Note marquée de fruits rouges,
- Bulles fines et persistantes,

ACCORD MET ET VIN

- A associer aussi bien à l'apéritif sur toasts qu'au
- dessert en accompagnement de fruits frais, tartes et charlottes.

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