



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 SELECTION BRUT

#### CEPAGE

100% Chardonnay

#### ASSEMBLAGE

60% Vins 2008  
40% Vins 2009

#### VIELLISSEMENT

Fermentation malolactique.  
Passage au froid. Stabilisation tartique.  
Vieillessement en bouteille 90 mois.  
Dosage 8 g/l.

#### REMUAGE

Manuel

#### COMMENTAIRES

Cuvée élaborée à partir de raisins récoltés dans notre vigne quinquagenaire,  
offrant une très agréable vinosité.

#### ACCORD MET ET VIN

Accompagnera un foie gras mi cuit ou même poele.  
A essayer sur un fromage.

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