



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 DES SIMMONES TRADITION BRUT

CEPAGES

60% Chardonnay
40% Pinot Noir

ASSEMBLAGE

60% Vins 2006
40% Vins 2007

VIELLISSEMENT

Fermentation malolactique.
Passage au froid. Stabilisation tartique,
Vieillessement en bouteille 80 mois.
Dosage sucre 7 g/l

REMUAGE

Automatisé

COMMENTAIRES

Robe jaune doré soutenu. Nez puissant.
Arômes de bouche longs, vineux.

ACCORD MET ET VIN

Ce champagne passera facilement de l'apéritif au repas.
Idéal pour cocktail dînatoire.

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