



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

GRANDE RESERVE BRUT

CEPAGE

100% Chardonnay

ASSEMBLAGE

50% Vins 2010

40% Vins 2009

10% Vins 2007

VIELLISSEMENT

Fermentation malolactique.

Passage au froid. Stabilisation tartique.

Vieillessement en bouteille 70 mois.

Dosage 6,5 g/l.

REMUAGE

Manuel

COMMENTAIRES

Robe jaune d'or. Nez raffiné et expressif.

Ensemble homogène avec des bulles fines et des arômes briochés.

ACCORD MET ET VIN

Champagne d'apéritif.

A déguster également sur poisson, fruit de mer et viande blanche.

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