


CHAMPAGNE
A. VIOT & FILS
Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne BRUT SÉLECTION

Élégance , longueur , rondeur

Assemblage :

- 50% Pinot Noir
- 40% Chardonnay
- 10% Pinot Meunier

Après la mise en bouteille, ce champagne va vieillir 5 ans dans nos caves enterrées, à une température constante de 15° et à l'abris de la lumière, pour atteindre une maturité optimale au moment de la vente.

Degré alcoolique	12 %/vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Dosage	9g/L
Temps de garde	24-36 mois

Récompenses :

Féminalises 2014 : médaille d'argent

Guide Hachette des Vins 2016 : 1 étoile

Guide Hachette des Vins 2017 : cité

Guide Hachette des Vins 2018 : 1 étoile



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE
Tél : +33(0)3 25 27 02 07 Mail : champagneviot@wanadoo.fr

www.champagne-viot.com