



CHAMPAGNE
A. VIOT & FILS
Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne Millésime 2008

Complexe, Harmonie, Fraicheur

Assemblage :

- 75% Chardonnay
- 25% Pinot Noir

8 ans de vieillissement sur lattes pour ce Champagne d'une complexité incroyable, il conjugue fraîcheur et rondeur, la longueur en bouche est conséquente.

Degré alcoolique	12 %/vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Dosage	8 g/L
Temps de garde	36 mois

Récompenses :

Guide Hachette des Vins 2017 : 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