



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



Champagne PRESTIGE 100% Chardonnay

Finesse, fraîcheur, caractère

Assemblage :

- 100% Chardonnay

Ce mono cépage issu de nos plus belles Vignes de Chardonnay passe au minimum 6 ans sur lattes pour un vieillissement et une maturité optimum.

Degré alcoolique	12 %/vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Dosage	8g/L
Temps de garde	24-36 mois

Récompenses :

Féminales 2014 : médaille d'argent

Guide Hachette des Vins 2016 : 1 étoile

Guide Hachette des Vins 2017 : cité

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

www.champagne-viot.com