



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



Champagne ROSÉ

Féminin, fruité, vif

Assemblage :

- 70% Pinot Noir
- 20% Chardonnay
- 10% Pinot Meunier

L'apéritif fraîcheur, ce Champagne Rosé est vendu après 24 mois de vieillissement sur lattes. En caves, les palettes sont protégés par un film noir pour éviter au maximum une altération du Champagne par la lumière.

Degré alcoolique	12 %/vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Dosage	8,5g/L
Temps de garde	24 mois

Récompenses :

Guide Hachette des Vins 2016 : 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