



# CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT  
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



## Champagne Demi Sec

Douceur , 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	14 g/L
Temps de garde	24-36 mois

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

[www.champagne-viot.com](http://www.champagne-viot.com)