


CHAMPAGNE
A. VIOT & FILS
Depuis 1921

RÉCOLTANT - MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



Champagne Millésime 2009

Bulles Fines, Rondeur , Elegance

Assemblage :

- 60% Chardonnay
- 40% Pinot Noir

Viellissement : 9 ans

Champagne à la robe jaune clair, au cordon de bulles régulier. Une très belle bouche vineuse, ample, au boisé fondu et vanillé, s'exprimant sur les fruits blancs et jaunes. belle et longue finale. Millésime très féminin et empreint de douceur et d'élégance.

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

Récompenses :

Gault & Millau - Guide des Champagnes 2019

Accord :

Convient parfaitement à l'apéritif avec des verrines (avocats/crevettes) ou avec des plats sucrés/salés : filet mignon aux abricots, riz aux crevettes et mangue.



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : champagneviot@wanadoo.fr

www.champagne-viot.com