



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne Blanc de Blancs Edition Limitée "Tirage 2011"

Bulles Fines, Élegant, Épanoui

Assemblage :

- 100% Chardonnay

Vieillessement : 8 ans

Ce champagne Blanc de Blancs a une robe jaune pâle et brillante et des bulles particulièrement fines.

Cette cuvée offre un nez discret et fin avec des notes pâtissières à l'aération de croissants aux amandes.

La bouche est tendue, élégante et riche, avec une finale acidulée qui rappelle le zeste de citron, avec un côté très salivant. Les années passées dans nos caves lui ont donné une belle complexité et du gras : c'est aujourd'hui un superbe champagne épanoui.

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

Récompenses :

Concours Mondial des Féminales de PARIS 2019 : médaille d'Or

Accord : crustacées comme les huitres ou les saint Jacques snackées



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : champagneviot@wanadoo.fr

www.champagne-viot.com

