



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



Champagne BRUT SÉLECTION

Complexité, longueur, équilibre

Assemblage :

- 50% Pinot Noir
- 40% Chardonnay
- 10% Pinot Meunier
-

Vieillessement : 4 ans

Cette cuvée jaune clair à la mousse fine attire notre attention par la complexité de sa palette aromatique au nez mêlant fruits mûrs, notes grillées et briochées. L'expression aromatique est encore plus présente à l'aération, sur la pâte de coing et la mirabelle.

Degré alcoolique	12 %/vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Dosage	9g/L
Temps de garde	24-36 mois

Récompenses :

Concours des Vignerons Indépendants 2018 : Médaille d'Argent
Guide Hachette des Vins 2018 : 1 étoile
Guide Hachette des Vins 2017 : cité
Guide Hachette des Vins 2016 : 1 étoile
Féminalises 2014 : médaille d'argent
Féminalises 2020 : médaille d'argent

Accord :

Bouchées à la reine aux ris de veau, volaille et veau en sauce à la crème.



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : champagneviot@wanadoo.fr

www.champagne-viot.com

