



Champagne BRUT NATURE

Equilibré, ample, frais

Assemblages :

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

Vieillissement : 4 ans

Ce champagne Nature, se caractérise par un vieillissement de 4 ans dans nos caves, et contrairement aux autres cuvées, il n'est pas dosé (pas d'ajout de sucre) lors du dégorgement, ce qui permet de laisser le terroir et la vigne s'exprimer pleinement.

Degré alcoolique

12%/vol

Température de dégustation

7 à 10°C

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

