



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



Champagne Demi Sec

Douceur , longueur , rondeur

Assemblage :

- 25% Pinot Noir
- 70% Chardonnay
- 5 % 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'abri 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