




CHAMPAGNE
A. VIOT & FILS
Depuis 1921
 RÉCOLTANT-MANIPULANT
 à COLOMBÉ-LA-FOSSE



Champagne PRESTIGE 100% Chardonnay
 Finesse, gourmandise, matière

Assemblage :

- 100% Chardonnay

Vieillessement : 7 ans

Ce champagne d'un beau jaune pâle, est plaisant au nez avec ses notes florales. En bouche, la matière et la belle sucrosité en font un champagne gourmand.

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
- Coup de Coeur l'Express 2018
- Prix/Plaisir Bettane & Desseauve 2018 : médaille d'Or
- Concours des Vignerons Indépendant 2018 : médaille d'Or
- Guide Hachette des Vins 2017 : cité
- Guide Hachette des Vins 2016 : 1 étoile
- Féminalises 2014 : médaille d'argent
- Féminalises 2020 : médaille d'or

Accord :

A l'apéritif sur des toasts, feuilletés, brochettes billes de melon/fromage frais, au dessert charlotte aux poires.

67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE
 Tél : +33(0)3 25 27 02 07
 Mail : champagneviot@wanadoo.fr
 www.champagne-viot.com

