

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

CHAMPAGNE
A. VIOT & FILS
Depuis 1921

RÉCOLTANT - MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



Champagne ROSÉ

Féminin, fruité, équilibré

Assemblage :

- 70% Pinot Noir
- 20% Chardonnay
- 10% Pinot Meunier

Vieillessement : 36 mois

Ce champagne issu d'un assemblage de coteaux champenois rouge et de vin de champagne, a la robe saumonée aux reflets or rose. Au nez, les notes de fruits rouges comme la framboise, passent aux notes de violette après aération. Une bouche équilibrée et longue, souple et gourmande.

Degré alcoolique	12 %/vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Dosage	8,5g/L
Temps de garde	24 mois

Récompenses :

Guide Hachette des Vins 2016 : 1 étoile

Accord :

A l'apéritif ou au dessert avec une charlotte à la framboise, tarte aux fraises.



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA
FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : champagneviot@wanadoo.fr

