

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT - MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne Blanc de Blancs Edition Limitée "Tirage 2011"

Bulles Fines, Élegant, Épanoui

Assemblage :

- 100% Chardonnay - vendanges 2008 (60%) et 2009 (40%)

Vieillessement : 9 ans

Ce champagne Blanc de Blancs a une robe jaune pâle et brillante et des bulles particulièrement fines.

Cette cuvée offre un nez discret et fin avec des notes pâtisseries à l'aération de croissants aux amandes et de torréfaction.

La bouche est tendue, fraîche, élégante et riche, avec de légères impression de griotte et une impression de boisé. Les années passées dans nos caves lui ont donné une belle complexité et du gras : c'est aujourd'hui un superbe champagne épanoui.

Degré alcoolique : 12 %/vol

Température de dégustation : 7 à 10°C

Dosage : 8g/L

Temps de garde : 24-36 mois

Récompenses :

- Guide Hachette 2021 : 1 étoile
- Concours Mondial des Féminales 2019 : médaille d'Or

Accord :

Crustacées comme les huîtres ou les saint Jacques snackées
Fromage puissant
Dessert au café



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : contact@champagne-viot.com

www.champagne-viot.com

Champagne

