



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne Millésime 2009

Bulles Fines, rondeur, élégance

Assemblage :

- 60% Chardonnay
- 40% Pinot Noir

Vieillessement : 10 ans

Champagne à la robe jaune clair, au cordon de bulles régulier. Une très belle bouche vineuse, ample, au boisé fondu et vanillé, s'exprimant sur les fruits blancs et jaunes, poire et mirabelle en particulier. Belle et longue finale sur de légères notes de viennoiserie. Millésime très féminin et empreint de douceur et d'élégance.

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 : champagne remarquable

Accord :

Convient parfaitement à l'apéritif avec des verrines (avocats/crevettes) ou avec des plats sucrés/salés : filet mignon aux abricots, riz aux crevettes et mangue.



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : contact@champagne-viot.com

www.champagne-viot.com

