



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT - MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne PRESTIGE 100% Chardonnay

Finesse, gourmandise, facile

Assemblage :

- 100% Chardonnay

Vieillessement : 7 ans

Ce champagne d'un beau jaune pâle, est plaisant au nez avec ses notes de fruits blancs, comme la poire, les fruits exotiques et l'ananas. On peut apprécier quelques notes d'agrumes confits tel que le citron. En bouche, la matière et la belle sucrosité en font un champagne gourmand, avec des arômes de.

Degré alcoolique	12 %/vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Dosage	8g/L
Temps de garde	24-36 mois

Récompenses :

- Guide Hachette des Vins 2021 : 1 étoile
- Guide Hachette des Vins 2020 : 1 étoile
- Guide Hachette des Vins 2017 : cité
- Guide Hachette des Vins 2016 : 1 étoile
- Concours des Feminalises 2020 : médaille d'or
- Concours des Feminalises 2014 médaille d'argent
- Gault & Millau : Guide des Champagnes 2019 : vin remarquable
- Coup de Coeur l'Express en 2018 (seulement 5 en Champagne)
- Prix/Plaisir Bettane & Desseauve 2018 : médaille d'Or
- Concours des Vignerons Indépendant 2018 : 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 : contact@champagne-viot.com

www.champagne-viot.com

