

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne BRUT SÉLECTION

Complexité, longueur, équilibre

Assemblage :

- 50% Pinot Noir
- 10% Pinot Meunier
- 40% Chardonnay

Vieillessement : 3 ans

Cette cuvée jaune clair et à la mousse fine attire notre attention par la complexité de sa palette aromatique au nez mêlant épices, cannelle, et fruits mûrs. Le dosage est équilibré et fondu. En bouche, une trouve nous sommes sur les fruits sec, noix, noisette, et un final sur la pâte d'amande. L'expression aromatique est encore plus présente à l'aération, sur la pâte de coing et la mirabelle.

| | |
|----------------------------|------------|
| Degré alcoolique | 12 %/vol |
| Température de dégustation | 7 à 10°C |
| Dosage | 7,6 g/L |
| Temps de garde | 24-36 mois |

Récompenses :

- Guide Hachette des Vins 2020
- Guide Hachette des Vins 2018
- Guide Hachette des Vins 2017
- Guide Hachette des Vins 2016: 1 étoile
- Concours des Féminales 2020 et 2014 : médaille d'argent
- Concours des Vignerons Indépendants 2018 : Médaille d'Argent

Accord :

Apéritifs, gougère, viandes blanches, ris de veau, volaille et veau en sauce à la crème.



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

