CHAMPAGNE

A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT

à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne BRUT NATURE - Zéro Dosage -

Equilibré, frais, épicé

Assemblages :
- **50% Pinot Noir**
- **10% Pinot Meunier**
- **40% Chardonnay**

Vieillissement : 3 ans

Ce champagne Nature, se caractérise par un vieillissement de 3 ans dans nos caves, et contrairement aux autres cuvées, il n'est pas dosé (pas d'ajout de sucre) lors du dégorgement, ce qui permet de laisser le terroir et la vigne s'exprimer pleinement. Le nez se caractérise par des notes de noix, noisettes et de pain grillé. La bouche est épicée et mordante, avec une belle personnalité, et une finale tirant vers la cannelle et le réglisse.

Degré alcoolique:	**12%/vol**
Température de dégustation:	**7 à 10°C**
Dosage:	**2,07 g/L**
Temps de garde:	**24-36 mois**

Accord :

Apéritif et fruits de mer

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE
Tél : +33(0)3 25 27 02 07
Mail : champagneviot@wanadoo.fr
www.champagne-viot.com

Champagne vigneron independant de A à Z !...