CHAMPAGNE

A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT

à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne Demi Sec

Douceur, longueur, rondeur

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

Vieillissement : 3 ans

Champagne le plus dosé de notre gamme, il reprend la base de notre Brut Sélection.

Degré alcoolique	**12 %/vol**
Température de dégustation	**7 à 10°C**
Dosage	**15,6 g/L**
Temps de garde	**24-36 mois**

Accord :

Apéritif parfait pour ceux qui n'aimes les Champagnes sec

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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 vigneron independant de A à Z !...