

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

# CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT - MANIPULANT  
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



## Champagne ROSÉ

Féminin, fruité, équilibré

**Assemblage :**

- 60% Pinot Noir
- 40% Chardonnay

**Vieillessement : 24 mois**

Ce champagne issu d'un assemblage de coteaux champenois rouge et de vin de champagne, a la robe saumonée aux reflets or rose. Au nez, les notes de fruits rouges comme la framboise, passent aux notes de violette après aération. Une bouche équilibrée et longue, assez vive aux notes de cerise griotte et pamplemousse rose. Champagne joyeux et croustillant.

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

**Récompenses :**

- Guide Hachette des Vins 2021: 1 étoile
- Guide Hachette des Vins 2016: 1 étoile

**Accord :**

A l'apéritif ou au dessert avec une charlotte à la framboise, tarte aux fraises.



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : [contact@champagne-viot.com](mailto:contact@champagne-viot.com)

[www.champagne-viot.com](http://www.champagne-viot.com)

