

CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT - MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



Champagne Blanc de Blancs Millésime 2014

Cuvée du centenaire 1921-2021

Bulles très Fines, vanillé, raffiné

Assemblage : 100% Chardonnay

Viellissement : 2 ans en cuve puis 4 ans en bouteille

Champagne à la robe dorée, avec un cordon de bulles régulier d'une grande finesse. Le nez est beurré, vanillé, avec quelques notes de pain grillé et de fumé. On note également des touches de fleur d'oranger.

Une très belle bouche bien équilibrée avec une attaque vive et une acidité bien conservée. La fin de bouche est vineuse et vanillée, s'exprimant sur les fruits blancs. Millésime très frais destiné à une belle garde.

Degré alcoolique:	12 %/vol
Température de dégustation:	6-8°C
Dosage:	6 g/L
Temps de garde:	36-48 mois

Accord :

Parfait pour un apéritif du soir entre connaisseurs, accompagné d'un bon foie gras du sud ouest



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : contact@champagne-viot.com

www.champagne-viot.com

