

CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT-MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE



Champagne Blanc de Noirs

Bulles Fines, robe ambrée, harmonie

Blend :

- 90% Pinot noir
- 10% Meunier

Vieillessement : 2 ans

Belle mousse, tenace et fine, avec un cordon bien présent. La robe est ambrée, avec des reflets rosés. Le bouquet aromatique est riche et aromatique, concentré sur des notes de fruits secs, amandes, noisettes. Une belle complexité avec la présence de fruits rouges, cerise, myrtille. Une impression de sucrosité très agréable au nez. La bouche est tonique, rafraîchissante sur le citron et le pamplemousse. La tension est grandissante. Un surprenant contraste entre nez et bouche, qui donne une belle harmonie.

Degré alcoolique:	12 %/vol
Température de dégustation:	7 à 10°C
Dosage:	5 g/L
Temps de garde:	24-36 mois

Accord :

Parfait à l'apéritif, il saura également contraster un dessert sucré.



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

