

CHAMPAGNE A. VIOT & FILS

Depuis 1921

RÉCOLTANT - MANIPULANT
à COLOMBÉ-LA-FOSSE

Champagne Millésime 2018

Bulles Fines, douceur, élégance

Assemblage :

- 60% Chardonnay
- 40% Pinot Noir

Vieillessement : 4 ans

Champagne à la robe beige, au cordon de bulles fines et nerveuses. Un nez assez évolué, sur la pâte d'amande, avec de légères touches de réglisse et de pain grillé. En bouche, une légèreté agréable, basée sur les agrumes. Belle et longue finale sur de légères notes de viennoiserie. Millésime très féminin et empreint de douceur et d'élégance.

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

Accord :

Convient parfaitement à l'apéritif avec des verrines (avocats/crevettes) ou avec des plats sucrés/salés : filet mignon aux abricots, riz aux crevettes et mangue.



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : contact@champagne-viot.com

www.champagne-viot.com

