



CHAMPAGNE

A. VIOT & FILS

RÉCOLTANT - MANIPULANT

À COLOMBÉ-LA-FOSSE DEPUIS 1921

Champagne PRESTIGE

Ample, Charpenté, Vineux

Assemblage : 10.619 bouteilles

- 100% Chardonnay
 - 2021 60%
 - 2020 40%

Vieillessement : 4 ans

Ce champagne d'un beau jaune pâle, est plaisant au nez avec ses notes de fruits blancs, comme la poire, les fruits exotiques et l'ananas. On peut apprécier quelques notes d'agrumes confits tel que le citron. En bouche, la matière et la belle sucrosité en font un champagne gourmand.

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

Récompenses :

- **Concours des Vignerons Indépendant 2024 : médaille d'Or**
- Guide Hachette des Vins 2023 : 2 étoiles
- Gilbert & Gaillard 2021 : médaille d'Or
- Guide Hachette des Vins 2021 : 1 étoile
- Concours des Féminales 2020 & 2021: médaille d'or
- Guide Hachette des Vins 2020 : 1 étoile
- Gault & Millau : Guide des Champagnes 2019 : vin remarquable
- **Coup de Coeur l'Express en 2018 (seulement 5 en Champagne)**
- Prix/Plaisir Bettane & Desseauve 2018 : médaille d'Or
- **Concours des Vignerons Indépendant 2018 : médaille d'Or**

Accord :

A l'apéritif sur des toasts, feuilletés, brochettes billes de melon/fromage frais, au dessert charlotte aux poires.



67 Grande Rue - 10200 COLOMBÉ LA FOSSE

Tél : +33(0)3 25 27 02 07

Mail : contact@champagne-viot.com

www.champagne-viot.com

