



CHAMPAGNE

A. VIOT & FILS

RÉCOLTANT - MANIPULANT

À COLOMBÉ-LA-FOSSE DEPUIS 1921



Champagne Blanc de Noirs

Patiné, Ample, Onctueux

Assemblage : 4948 bouteilles

- 90% Pinot noir
- 10% Meunier
- 100% 2020

Viellissement : 4 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 vineuse, 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:	7 g/L
Temps de garde:	24-36 mois
Flacon :	bouteille

Récompenses :

- Concours des vigneron Indépendants 2025 : Médaille d'Or

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

