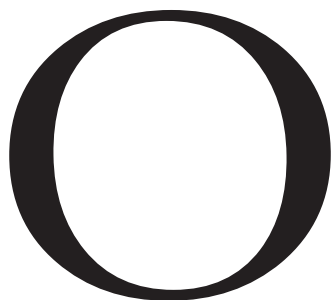




CHAMPAGNE VIARD LAROQUE

« À l'essence du sens »

CUVÉE



Authentique  
&  
Intense

- LA NUANCE BLANC ORIGINE -  
100% Chardonnay

COMMANDE (+33) 6 62 36 36 15

contact@champagneviardlaroque.com  
www.champagneviardlaroque.com



BLANC DE BLANCS  
BRUT SANS ANNÉE

**ASSEMBLAGE**

100 % CHARDONNAY  
VERTUS - CÔTE DES BLANCS

**DOSAGE**

6 G/L  
AVEC UNE LIQUEUR À 500G/L

**BASE RÉCOLTE**

70 % de vin de MONTS FERRÉS 2015  
30 % DE VIN DE RÉSERVE 2013 & 2014

DANS LES 30 % DE VIN DE RÉSERVE  
2,5 % DE VINIFICATION EN FÛT DE CHÊNE

**VIEILLISSEMENT**

8 ANS MINIMUM

**TIRAGE**

2016

---

**ALCOOL (\* GL)**

12,4

**ACIDITÉ TOTALE (G/L EN H2SO4)**

4,30

**FERMENTATION MALO LACTIQUE**

OUI

---

**CONDITIONNEMENT**

BOUTEILLE 75 CL:  
À l'unité  
Carton de 6 bouteilles