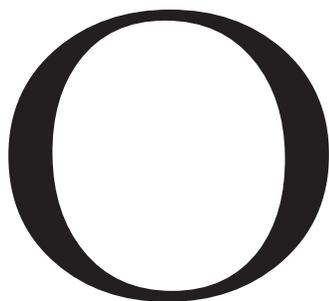




CHAMPAGNE VIARD LAROQUE

« 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