

Champagne Rochet-Bocart, Champagne, France

Tradition Brut

AOC Champagne Premier Cru



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 12,5 %
Dosage: 5gr/L
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

95 % Chardonnay
5 % Pinot Noir



Terroir

Localisation: Montagne de Reims, Vaudemange
Type de sol: craie-calcaire



Viticulture

En cours de certification Haute Valeur Environnementale (HVE)
Vendanges manuelles



Vinification

Pressurage traditionnel
Débourbage naturel
Fermentation malolactique réalisée sur ce vin
7 années de vieillissement sur lattes



Service

6 à 8° C



Garde

A boire maintenant !



Accord

Apéritif, gougères



Dégustation

Ce Champagne à la jolie robe dorée offre un nez très expressif avec des arômes de fruits rouges. La bouche évoque des notes de fruits blancs comme la pêche ou la poire avec une belle rondeur. Ce vin complexe saura parfaitement accompagner tous les moments importants de la vie !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE