

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 (commune 1er cru)

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

Dessert



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