

# ROCHE MÈRE BRUT NATURE

## CHAMPAGNE

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC  
CHAMPAGNE

**Cépage :**  
Meunier/Chardonnay/Pinot  
Noir

**Alcool :** 12%

**Certification :** HVE 3

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification  
parcellaire / Fermentation  
Alcoolique et Malo-lactique  
en cuve / Assemblage de 20  
parcelles / Brut nature

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 1.5 l

**Unité de vente :** carton de  
6 x 75 cl ou 3 x 150 cl



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Petite  
Montagne de Reims

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Or blanc, fines bulles.

**Nez :** Raisins rouges et fruits  
secs.

**Bouche :** Directe, sans  
concession, sensation  
rafraîchissante dans l'instant  
et de richesse ensuite.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 7° C

**Accords mets et vins :** Des  
huîtres froides ou chaudes,  
des fruits de mer

**Garde :**