

# Mercier Brut

## Champagne

### INFORMATION

---

**Appellation :** Champagne

**Cépage :** Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

**Alcool :** 12°

**Certification :** X

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Champenoise

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 150 cl

**Unité de vente :** Carton 75 cl x 6, Carton 150 cl x 3



### TERROIR

---

**Région Viticole :** En Champagne Ardenne

**Surface :** X

**Type de sol :** X

**Climat :** Continental

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe jaune paille

**Nez :** Marqué par une dominante de fruits blancs à pépins se mariant à des notes de pains frais

**Bouche :** La forte proportion de pinots s'exprime en bouche par des arômes de pommes et de poires à maturité

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°C à 10°C

**Accords mets et vins :**

Apéritif  
Gratin d'huitres chaudes  
Daurade au citron vert  
Faisselle de fromage frais

**Garde :** Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui.

