

CHAMPAGNE PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

ABSIMILIS

Terroir :
Argile brune épaisse

Parcelle :
La lemlée

Pressoir :
Coquard vertical
traditionnel 4000 kg

Millésime :
2019

Assemblage :
Pinot Blanc 100%

Elevage :
Macération pelliculaire
de 7 jours en cuve béton,
50% égrappée
& 50% grappe entière.

Vieillessement
sur latte :
Entre 18 et 24 mois

Dosage :
2 g/L

Dégustation :
Une macération
pelliculaire qui révèle
des arômes de mangue,
ananas, papaye. Cette
cuvée est une expérience,
un moment appart dans le
monde champenois.

Accord Mets/Vin :
Un vin de Champagne
largement assis
sur l'opulence et la
maturité, il faudra
l'accompagner avec un
repas de caractère.

Terroir:
Thick brown clay

Parcel:
La lemlée

Press:
Traditionnal vertical
coquard 4000 kg

Vintage:
2019

Blend:
Pinot Blanc 100%

Aging:
Skin maceration
of 7 days in concret tank,
50% distemmed
& 50% whole bunches

Aging
on lees:
18 to 24 months

Dosage:
2 g/L

Tasting:
A skin maceration which
reveal unexpected
flavors : mango, pineapple
papaya. This cuvée
is an experience,
a specific moment
away for the traditional
Champagne world.

Wine pairing:
A wine of Champagne
made with opulence
and maturity, it will have
to be accompanied
by a meal of character.

