

# CHAMPAGNE PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

## CONTRÉE NOIRE

**Terroir :**  
Calcaire dur portlandien,  
lumachelle à exogyre,  
marne kimmeridgienne  
& argile brune

**Parcelle :**  
Val-Frion

**Pressoir :**  
Coquard vertical  
traditionnel 4000 kg

**Millésime :**  
2017

**Assemblage :**  
Pinot Noir 100%

**Elevage :**  
Inox 100%

**Vieillessement  
sur latte :**  
De 4 à 6 ans

**Dosage :**  
Brut nature

**Dégustation :**  
Le nez est brioché avec  
beaucoup d'élégance  
où apparaissent des  
notes de fruits jaunes  
et des arômes toastés  
puis torréfiés, tandis  
que la bouche est  
plutôt harmonieuse  
et accompagnée d'une  
pointe de rondeur avec  
beaucoup de longueur.

**Accord Mets/Vin :**  
Caviar sur son lit de  
crème fraîche d'Isigny

**Terroir:**  
Hard limestone  
portlandien, lumachelle  
with exogyre, marne  
kimmeridgienne  
& brown clay

**Parcel:**  
Val-Frion

**Press:**  
Traditionnal vertical  
coquard 4000 kg

**Vintage:**  
2017

**Blend:**  
Pinot Noir 100%

**Aging:**  
Stainless steel 100%

**Aging  
on lees:**  
4 to 6 years

**Dosage:**  
Brut nature

**Tasting:**  
The nose is flattering  
with lots of elegance  
where notes of yellow  
and white fruits appear  
while being relatively  
harmonious  
in the mouth  
and accompanied  
by a hint of roundness  
with a very long finish.

**Wine pairing:**  
Caviar on a bed of fresh  
cream d'Isigny Sur Mer

