

CHAMPAGNE
PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

Terroir :

Argile brune sur La
lemlée & marne argilo-
calcaire kimmeridgienne
sur Bondonnots

Parcelles :

La lemlée
& Bondonnots

Pressoir :

Bucher pneumatique
600 kg

Millésime :

2022

Assemblage :

Pinot Noir 50%
Pinot Blanc 50%

Élevage :

Fermentation alcoolique
et malolactique en fût de
300L & élevage en cuve
inox de 700L

Dégustation :

Un vin franc et digeste.
La minéralité du terroir
s'associe parfaitement
avec la souplesse
du Pinot Blanc
et du Pinot Noir.

Accord Mets/Vin :

Des huitres !



Terroir:

Brown clay for La lemlée
& marne argilo-calcaire
kimmeridgienne for
Bondonnots

Parcels:

La lemlée
& Bondonnots

Press:

Bucher pneumatic
600 kg

Vintage:

2022

Blend:

Pinot Noir 50%
Pinot Blanc 50%

Aging:

Alcoholic and malolactic
fermentation in 300L
barrels then aging in
stainless steel of 700L

Tasting:

Fresh and digest white
wine. The minerality of
the terroir is perfectly
matching with the easy
sides of the Pinot Blanc
and Pinot Noir.

Wine pairing:

Oysters!