

CHAMPAGNE  
PIERRE BROCARD  
à Celles-sur-Ource

ABSIMILIS

Terroir :  
Argile brune épaisse

Parcelle :  
La lemblée

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.

Vieillissement  
sur latte :  
Entre 18 et 24 mois

Dosage :  
Brut nature

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 lemblée

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:  
Brut nature

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.