



Champagne
BROCARD PIERRE
CÔTE DES BAR

Bulles de Blancs

Vignoble :
Sol Argilo-Calcaire /
Faille Kimméridgien

Millésime :
2014

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

Elevage :
Inox 100%

Dégustation :
Ce nez est délicat,
floral. On y trouve un
mélange de tilleul,
accompagné de
notes vanillées, de
noisettes fraîches puis
d'agrumes. La bouche
est rafraîchissante
avec une bonne
longueur puis une
reprise des touches
d'agrumes et de truffes
en fond de bouche, qui
reflètent la légèreté de
ce chardonnay.

Accord Met / Vin :
Bisque de homard et
gougère au comté

Dosage :
2 g/L – EXTRA BRUT

Assemblage :
100% Chardonnay

Apparence :
La robe est d'un doré
très clair, les bulles
sont très fines et
forment un joli cordon.

**L'avis de
Pierre Brocard :**
« Le summum de la
Champagnisation, le
millésimé, la pureté du
champagne. »

