



Champagne  
**BROCARD PIERRE**  
CÔTE DES BAR

## Bulles de Blancs

---

**Vignoble :**  
Sol Argilo-Calcaire /  
Faille Kimméridgien

**Millésime :**  
2006

**Vieillessement  
sur Latte :**  
De 7 à 10 ans

**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 :**  
4 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. »

