



Champagne
BROCARD PIERRE
CÔTE DES BAR

Contrée Noire

Vignoble :
Sol Argilo-Calcaire /
Faille Kimméridgien

Millésime :
2006

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

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 Met / Vin :
Cavier sur son lit de
crème fraîche d'Isigny

Dosage :
4 g/L - EXTRA BRUT

Assemblage :
100% Pinot Noir

Apparence :
Un doré lumineux
ainsi qu'une belle
effervescence avec de
très fines bulles.

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

