



1932

Champagne
BROCARD PIERRE
CÔTE DES BAR

L'Égarée

Vignoble :

Sol Argilo-Calcaire /
Faille Kimméridgien

Millésime : 2011

Vieillissement

sur Latte :

De 4 à 6 ans

Dégustation :

L'équilibre aromatique de cette cuvée vient tout d'abord de l'assemblage 50/50 entre le Pinot Noir et le Chardonnay, mais aussi par le passage en fût de plusieurs vins. Une palette aromatique intense où le vin est libre de s'exprimer, facile à boire, dominé par la coriandre, la vanille et le boisé délicat apporté par une chauffe moyenne du fût de Chêne.

Accord Met / Vin :

Une simple omelette légèrement truffée

Dosage :

ZERO DOSAGE

Assemblage :

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

Apparence :

Une bulle qui vous rappelle que ce Champagne est ici pour célébrer les plus grands moments. Une bulle fine et élégante qui ne demande qu'à mousser.

L'avis de

Pierre Brocard :

« Un brut nature pour laisser la maturité d'un joli millésime s'exprimer au mieux avec une quantité infime de soufre ajouté en vinification. »

