



Champagne
BROCARD PIERRE
CÔTE DES BAR

Saignée de la Côte

Vignoble :
Sol Argilo-Calcaire /
Faille Kimméridgien

Millésime :
2014

**Vieillessement
sur Latte :**
De 3 à 5 ans

Elevage :
Inox 100%

Dégustation :
L'explosion de saveurs offerte par ce champagne rosé est une célébration où se mêlent fruits rouges, confiture, fraises, framboises, cassis puis touches de violettes, de poivre et de cannelle. La bouche est charpentée avec une vinosité bien présente, puis la finale est reprise par des notes de fruits rouges, légèrement vanillée et parfum de réglisse.

Accord Met / Vin :
Un délice accompagné
d'agneau bhuna

Dosage :
2 g/L - EXTRA BRUT

Assemblage :
100% Pinot Noir

Apparence :
Une robe aux intenses
reflets de rubis et
couleurs orangées.

**L'avis de
Pierre Brocard :**
« Une finesse,
une couleur de rubis,
passé 4 mois en Fûts
de Chêne, sans tanin,
un régal pour les
papilles. »

