

# CHAMPAGNE PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

## TRADITION NV

**Terroir :**  
Sol argilo-calcaire,  
portlandien &  
kimméridgien

**Parcelles :**  
11 parcelles assemblées

**Pressoir :**  
Coquard vertical  
traditionnel 4000 kg

**Millésime :**  
70% millésime 2021  
& 30% réserve  
perpetuelle

**Assemblage :**  
Pinot Noir 75%  
Pinot Blanc 20%  
Chardonnay 5%

**Elevage :**  
90 % inox  
& 10% fût de chêne

**Vieillessement  
sur latte :**  
Entre 18 et 24 mois

**Dosage :**  
1,5 g/L

**Dégustation :**  
Le nez est flatteur  
et dominé par le Pinot  
Noir. Une belle harmonie  
en bouche, de la vinosité  
associée à la fraîcheur  
mais sans lourdeur,  
accompagnée d'une finale  
légèrement mentholée.

**Accord Mets/Vin :**  
Huîtres chaudes  
& tempura de saumon

**Terroir:**  
Ground Clay-Limestone,  
portlandien &  
kimméridgien

**Parcels:**  
11 parcels blended

**Press:**  
Traditionnal vertical  
coquard 4000 kg

**Vintage:**  
70% vintage 2021  
& 30% perpetual  
reserv

**Blend:**  
Pinot Noir 75%  
Pinot Blanc 20%  
Chardonnay 5%

**Aging:**  
90 % stainless steel  
& 10% oak barrel

**Aging  
on lees:**  
18 to 24 months

**Dosage:**  
1,5 g/L

**Tasting:**  
A flattering nose  
dominated by the Pinot  
Noir. Good harmony  
in the mouth, strength  
associated with  
freshness but not heavy  
accompanied by a slightly  
mentholated finish.

**Wine pairing:**  
Hot oysters  
& salmon tempura

