

CHAMPAGNE
PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

SAIGNÉE DE LA CÔTE

Terroir :
Calcaire dur portlandien,
lumachelle à exogyre,
marne kimmeridgienne
& argile brune

Parcelle :
La Martinée

Pressoir :
Coquard vertical
traditionnel 4000 kg

Millésime :
2022

Assemblage :
Pinot Noir 100%

Elevage :
Inox 100%

**Vieillessement
sur latte :**
Entre 18 et 36 mois

Dosage :
2 g/L

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 Mets/Vin :
Un délice accompagné
d'agneau bhuna

Terroir:
Hard limestone
portlandien, lumachelle
with exogyre, marne
kimmeridgienne
& brown clay

Parcel:
La Martinée

Press:
Traditionnal vertical
coquard 4000 kg

Vintage:
2022

Blend:
Pinot Noir 100%

Aging:
Stainless steel 100%

**Aging
on lees:**
18 to 36 months

Dosage:
2 g/L

Tasting:
The explosion of flavors
offered by this Rosé
champagne is a celebration
where red jam fruits,
strawberries, raspberries,
cassis then touches
of violets, pepper and
cinnamon mingle.
The mouth is well-
structured with a very
present vinosity, then
the finish is taken up by
notes of red fruits, slightly
vanilla and liquorice scent.

Wine pairing:
Delicious accompanied
by a lamb bhuna

