

CHAMPAGNE
PIERRE BROCARD
à Celles-sur-Ource

DITS-LIEUX NV

Terroir :
Sol argilo-calcaire,
portlandien &
kimméridgien

Parcelles :
10 parcelles assemblées

Pressoir :
Coquard vertical
traditionnel 4000 kg

Millésime :
70% millésime 2022
& 30% réserve
perpetuelle

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

Elevage :
90 % inox
& 10% fût de chêne

Vieillissement
sur latte :
Entre 18 et 24 mois

Dosage :
Brut nature

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:
10 parcels blended

Press:
Traditional vertical
coquard 4000 kg

Vintage:
70% vintage 2022
& 30% reserve
wine

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

Aging:
90 % stainless steel
& 10% oak barrel

Aging
on lees:
18 to 24 months

Dosage:
Brut nature

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



TERRE DE QUENNETON
entre l'Ource et les collines