

CHAMPAGNE
PIERRE BROCARD
à Celles-sur-Ource

AUBE SALINE

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

Parcelle :
Val-Frion

Pressoir :
Coquard vertical
traditionnel 4000 kg

Millésime :
2018

Assemblage :
Chardonnay 100%

Elevage :
Inox 100%

Vieillissement
sur latte :
De 4 à 6 ans

Dosage :
Brut nature

Dégustation :
Ce nez est délicat, floral.
On y trouve un mélange
de tilleul, accompagné
de notes vanillées,
de noisettes fraîches
puis d'agrumes. La bouche
est rafraîchissante avec
une bonne longueur puis
une reprise des touches
d'agrumes et de truffes
en fond de bouche,
qui reflètent la légèreté
de ce Chardonnay.

Accord Mets/Vin :
Bisque de homard
& gougère au comté



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

Parcel:
Val-Frion

Press:
Traditionnal vertical
coquard 4000 kg

Vintage:
2018

Blend:
Chardonnay 100%

Aging:
Stainless steel 100%

Aging
on lees:
4 to 6 years

Dosage:
Brut nature

Tasting:
The nose is delicate,
floral. Here we find
a mixture of lime
accompanied by notes
of vanilla, fresh hazel
nuts, then citrus fruits.
It is refreshing

in the mouth with a long
finish then a reprise
of touches of citrus fruits
that reflect the lightness
of this Vintage.

Wine pairing:
Lobster bisque
& gougères with cheese