

CHAMPAGNE  
PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ouche

L'ÉGARÉE

Terroir :  
Calcaire dur portlandien  
& légère argile brune

Parcelle :  
Haute Frion

Pressoir :  
Coquard vertical  
traditionnel 4000 kg

Millésime :  
2020

Assemblage :  
Pinot Noir 50%  
Chardonnay 50%

Elevage :  
Fût de chêne 400L 100%

Vieillissement  
sur latte :  
De 3 à 5 ans

Dosage :  
Brut nature

Dégustation :  
L'équilibre aromatique  
de cette cuvée vient tout  
d'abord de l'assemblage  
50/50 entre le Pinot Noir  
et le Chardonnay,  
mais aussi par le passage  
en fût de plusieurs vins.  
Une palette aromatique  
intense où le vin  
est libre de s'exprimer,  
facile à boire, dominé par  
la coriandre, la vanille et  
le boisé délicat apporté  
par une chauffe moyenne  
du fût de chêne.

Accord Mets/Vin :  
Une simple omelette  
légèrement truffée



Terroir:  
Hard limestone  
portlandien,  
& light brown clay

Parcel:  
Haute Frion

Press:  
Traditionnal vertical  
coquard 4000 kg

Vintage:  
2020

Blend:  
Pinot Noir 50%  
Chardonnay 50%

Aging:  
400L oak barrels 100%

Aging  
on lees:  
3 to 5 years

Dosage:  
Brut nature

Tasting:  
The aromatic balance  
of this cuvée comes first  
of all from the 50/50  
blend between Pinot Noir  
and Chardonnay, but also  
by the passage in barrels  
of several wines. The array  
of aromas is quiet light  
both really intense, easy  
to drink, dominated  
by coriander, vanilla and  
the delicate wooded bring  
by a medium heating  
of the oak barrel.

Wine pairing:  
A simple omelet  
with truffles