

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 :  
Brut nature

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  
régisse.

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:  
Brut nature

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

