



Champagne
BROCARD PIERRE
CÔTE DES BAR

Tradition

Vignoble :
Sol Argilo-Calcaire /
Faille Kimméridgien

Millésime :
NV

**Vieillessement
sur Latte :**
Entre 24 et 36 mois

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 Met / Vin :
Huîtres chaudes et
tempura de saumon

Dosage :
9 g/L - BRUT

Assemblage :
Pinot Noir 80%
Chardonnay 10%
Pinot Blanc 10%

Apparence :
Belle effervescence
avec un joli cordon
de bulles fines, et une
robe jaune et dorée.

**L'avis de
Pierre Brocard :**
« Un assemblage
de trois millésimes
minimum afin
d'apporter un équilibre
grâce à la charpente de
nos vins de réserve. »

