



Champagne  
**BROCARD PIERRE**  
CÔTE DES BAR



**WILD WILD YEAST**  
Coteaux Champenois  
**Millésime 2018**  
**PARCELLE « LES ARGILIÈRES »**  
Production : 1200 flacons 75 cl

> Macération carbonique en vendange entière de 9 jours.  
> Fermentation alcoolique et malolactique indigène.  
> Vin non collé, non filtré et sans ajout de soufre.

« Un pinot noir gourmand et flatteur, qui s'équilibre parfaitement entre la friandise d'un gamay et la structure d'un pinot noir »



Vigneron *identitaire*