

CHAMPAGNE  
PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

BULLES DE BLANCS

**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%

**Viellissement  
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