

CHAMPAGNE
PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

CONTRÉE NOIRE

Terroir :
Calcaire dur portlandien,
lumachelle à exogyre,
marne kimmeridgienne
& argile brune

Parcelle :
Val-Frion

Pressoir :
Coquard vertical
traditionnel 4000 kg

Millésime :
2018

Assemblage :
Pinot Noir 100%

Elevage :
Inox 100%

**Vieillessement
sur latte :**
De 4 à 6 ans

Dosage :
Brut nature

Dégustation :
Le nez est brioché avec
beaucoup d'élégance
où apparaissent des
notes de fruits jaunes
et des arômes toastés
puis torréfiés, tandis
que la bouche est
plutôt harmonieuse
et accompagnée d'une
pointe de rondeur avec
beaucoup de longueur.

Accord Mets/Vin :
Caviar sur son lit de
crème fraîche d'Isigny



Terroir:
Hard limestone
portlandien, lumachelle
with exogyre, marne
kimmeridgienne
& brown clay

Parcel:
Val-Frion

Press:
Traditionnal vertical
coquard 4000 kg

Vintage:
2018

Blend:
Pinot Noir 100%

Aging:
Stainless steel 100%

**Aging
on lees:**
4 to 6 years

Dosage:
Brut nature

Tasting:
The nose is flattering
with lots of elegance
where notes of yellow
and white fruits appear
while being relatively
harmonious
in the mouth
and accompanied
by a hint of roundness
with a very long finish.

Wine pairing:
Caviar on a bed of fresh
cream d'Isigny Sur Mer