

CHAMPAGNE PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

L'ÉGARÉE

Terroir :
Calcaire dur portlandien
& légère argile brune

Parcelle :
Haute Frion

Pressoir :
Coquard vertical
traditionnel 4000 kg

Millésime :
2020

Assemblage :
Pinot Noir 50%
Pinot Blanc 50%

Elevage :
Fût de chêne 300L 100%

**Vieillessement
sur latte :**
De 3 à 5 ans

Dosage :
Brut nature

Dégustation :
L'équilibre aromatique
de cette cuvée vient tout
d'abord de l'assemblage
50/50 entre le Pinot Noir
et le Chardonnay,
mais aussi par le passage
en fût de plusieurs vins.
Une palette aromatique
intense où le vin
est libre de s'exprimer,
facile à boire, dominé par
la coriandre, la vanille et
le boisé délicat apporté
par une chauffe moyenne
du fût de chêne.

Accord Mets/Vin :
Une simple omelette
légèrement truffée

Terroir:
Hard limestone
portlandien,
& light brown clay

Parcel:
Haute Frion

Press:
Traditionnal vertical
coquard 4000 kg

Vintage:
2020

Blend:
Pinot Noir 50%
Pinot Blanc 50%

Aging:
300L oak barrels 100%

**Aging
on lees:**
3 to 5 years

Dosage:
Brut nature

Tasting:
The aromatic balance
of this cuvée comes first
of all from the 50/50
blend between Pinot Noir
and Chardonnay, but also
by the passage in barrels
of several wines. The array
of aromas is quiet light
both really intense, easy
to drink, dominated
by coriander, vanilla and
the delicate wooded bring
by a medium heating
of the oak barrel.

Wine pairing:
A simple omelet
with truffles

