



Champagne  
**BROCARD PIERRE**  
CÔTE DES BAR

## L'Egarée

---

**Vignoble :**  
Sol Argilo-Calcaire /  
Faille Kimméridgien

**Millésime :** 2014

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

**Elevage :**  
Fut de Chêne 100%

**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 Met / Vin :**  
Une simple omelette  
légèrement truffée

**Dosage :**  
0 g/L – BRUT NATURE

**Assemblage :**  
50% Pinot Noir  
50% Chardonnay

**Apparence :**  
Une bulle qui vous  
rappelle que ce  
Champagne est ici pour  
célébrer les plus grands  
moments. Une bulle  
fine et élégante qui ne  
demande qu'à mousser.

**L'avis de  
Pierre Brocard :**  
« Un brut nature pour  
laisser la maturité  
d'un joli millésime  
s'exprimer au mieux  
avec une quantité  
infime de soufre ajouté  
en vinification. »

