



Champagne  
**BROCARD PIERRE**  
CÔTE DES BAR

## Saignée de la Côte

---

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

**Millésime :**  
2014

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

**Elevage :**  
Inox 100%

**Dégustation :**  
L'explosion de saveurs offerte par ce champagne rosé est une célébration où se mêlent fruits rouges, confiture, fraises, framboises, cassis puis touches de violettes, de poivre et de cannelle. La bouche est charpentée avec une vinosité bien présente, puis la finale est reprise par des notes de fruits rouges, légèrement vanillée et parfum de réglisse.

**Accord Met / Vin :**  
Un délice accompagné  
d'agneau bhuna

**Dosage :**  
2 g/L - EXTRA BRUT

**Assemblage :**  
100% Pinot Noir

**Apparence :**  
Une robe aux intenses  
reflets de rubis et  
couleurs orangées.

**L'avis de  
Pierre Brocard :**  
« Une finesse,  
une couleur de rubis,  
passé 4 mois en Fûts  
de Chêne, sans tanin,  
un régal pour les  
papilles. »

