

CHAMPAGNE
PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

Terroir :
Argile brune sur La
lemlée & marne argilo-
calcaire kimmeridgienne
sur Bondonnots

Parcelles :
La lemlée
& Bondonnots

Pressoir :
Bucher pneumatique
600 kg

Millésime :
2022

Assemblage :
Pinot Noir 50%
Pinot Blanc 50%

Élevage :
Fermentation alcoolique
et malolactique en fût de
300L & élevage en cuve
inox de 700L

Dégustation :
Un vin franc et digeste.
La minéralité du terroir
s'associe parfaitement
avec la souplesse
du Pinot Blanc
et du Pinot Noir.

Accord Mets/Vin :
Des huitres !



Terroir:
Brown clay for La lemlée
& marne argilo-calcaire
kimmeridgienne for
Bondonnots

Parcels:
La lemlée
& Bondonnots

Press:
Bucher pneumatic
600 kg

Vintage:
2022

Blend:
Pinot Noir 50%
Pinot Blanc 50%

Aging:
Alcoholic and malolactic
fermentation in 300L
barrels then aging in
stainless steel of 700L

Tasting:
Fresh and digest white
wine. The minerality of
the terroir is perfectly
matching with the easy
sides of the Pinot Blanc
and Pinot Noir.

Wine pairing:
Oysters !