

CHAMPAGNE  
PIERRE BROCARD

à Celles-sur-Ource

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

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

**Parcelle :**  
La Martinée

**Pressoir :**  
Bucher pneumatique  
600 kg

**Millésime :**  
2022

**Assemblage :**  
Pinot Noir 100%

**Macération :**  
7 jours en cuve béton,  
50% égrappée  
& 50% grappe entière,  
1 remontage par jour,  
pas de pigeage

**Élevage :**  
Fermentation alcoolique,  
malolactique  
& élevage en fût de 300L

**Dégustation :**  
Un coteau respectant  
l'historique champenois :  
digeste, croquant, acidulé,  
frais.

**Accord Mets/Vin :**  
Idéal pour démarrer  
un repas, sa fraîcheur  
accompagnera bien un  
boudin blanc ardennais.



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

**Parcel:**  
La Martinée

**Press:**  
Bucher pneumatic  
600 kg

**Vintage:**  
2022

**Blend:**  
Pinot Noir 100%

**Maceration:**  
7 days in concret tank,  
50% distemmed & 50%  
whole bunches, 1 pump  
over per day, no pigeage

**Aging:**  
Alcoolic, malolactic  
fermentation  
& aging in 300L barrels

**Tasting:**  
A wine respecting  
the historic of Coteaux  
Champenois: digest,  
crispy, acidulous, fresh.

**Wine pairing:**  
Perfect to start a meal,  
it freshness will fit  
well with an ardennais  
white boudin .