

BROCARD

Robe :
jaune pale aux reflets verts argentés

Appearance :
pale yellow with silvery green sheen

Notes de tête :
fleur d'orangé
Head notes :
orange blossom

Notes de coeur :
pamplemousse
Heart notes :
grapefruit

Notes de fond :
buis
Deep notes :
boxwood

Un joli vin équilibré et avec une finale salivante
A nice balanced wine with a salivating finish

Nez: frais sur des arômes de
fleur d'orangé.

Une bouche: agrumes avec des
notes pamplemousse, orange, sur
une finale légèrement boisée.

*Nose: fresh with aromas of orange
blossom.*

*On the palate: citrus with notes of
grapefruit and orange, on a slightly
woody finish.*

Suggestions accompagnements :
escargot de Bourgogne, fruits de
mers et fromages (comté et chèvre)

Food pairing :
*Burgundy snail, seafood and cheeses
(comté and goat cheese)*

Garde : 2 à 5 ans

Apogée : 3 ans

Servir : à 9°10°

Cellaring time : 2 to 5 years

Storage : 3 years

Serving temperature : 9-10°C



Origine : Bourgogne France, Appellation: Chablis, Cépage : 100% Sauvignon, Terroir : Kimmeridgien Age vignes : 15 ans
Origin : Burgundy France, Appellation : Chablis, Grape Variety : 100% Sauvignon, Terroir : Kimmeridgian, Vine age : 15 years

Vinification et élevage : Fermentation alcoolique à base de levures indigènes à température régulée (18-20°), malolactique menée à terme.
Elevage sur lies 100% cuve inox pendant 12 mois

*Vinification and maturation : Alcoholic fermentation using native yeasts in temperature-controlled tanks (18-20°), complete malolactic fermentation.
Matured on lees in stainless steel tanks for 12 months*