



BROCARD

Vins et Vignobles de Chablis

depuis 1973

CHABLIS PREMIER CRU : CÔTE DE LECHET

Robe :
jaune aux reflets argentés

Appearance :
yellow with silvery sheen

Notes de tête :
pêche blanche

Head notes:
white peach

Notes de coeur :
noix de coco

Heart notes :
coconut

Notes de fond :
amandes grillées

Deep notes :
roasted almonds



Ce vin minéral déploie une palette aromatique presque exotique avec une longueur en bouche persistante.

This mineral wine unfolds a beautiful, almost exotic aromatic palette with a persistent length on the palate.

Suggestions accompagnements :

crustacés,
saumon,
carpaccio de boeuf,
risotto de champignon

Food pairing :
shellfish,
salmon,
beef carpaccio,
mushroom risotto

Garde : 5 à 7 ans

Servir : à 11°12°

Cellaring time: 5 to 7 years

Serving temperature : 11-12°C

Appellation : Chablis Premier Cru

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Sol argilo-calcaire, Kimmeridgien

Age vignes : 30 ans

Densité et plantation : 5700 ceps/ha

Rendement moyen : 30/35 hl/ha

Appellation : Chablis Premier Cru

Grape Variety : 100% Chardonnay

Terroir : limestone soil, Kimmeridgian clay

Vines age : 30 years

Planting density: 5700 vines/ha

Yield average : 30/35 hl/ha

Vinification et élevage :

Fermentation alcoolique à base de levures indigènes à température régulée (18-20°),

Fermentation malolactique menée à terme.

Elevage en foudre pendant 14/16 mois

Vinification and maturation :

Alcoholic fermentation using native yeasts in temperature-controlled (18-20°C/64-68°F),

Complete malolactic fermentation.

Aged in large oak casks for 14/16 months.