



BROCARD

Robe :
jaune pâle aux reflets verts

Appearance :
yellow with green sheen

Notes de tête :
pêche blanche

Head notes:
white peach

Notes de cœur :
mielée

Heart notes :
Honey

Notes de fond :
vanillées

Deep notes :
vanilla

Vin précis, élégant, belle persistance
Precise, elegant wine, beautiful persistence

Accompagnements:
Maki,
coquille de Saint Jacques,
poisson gras
carpaccio de thon rouge

Food pairing :
Maki, scallop,
oily fish,
bluefin tuna carpaccio

Garde : 15 ans
Apogée : 7 ans
Servir : à 11°12°
Cellaring time : 15 years
Storage : 7 years
Serving temperature : 11-12°C



Origine : Bourgogne France, Appellation: Chablis Grand Cru, Cépage : 100% Chardonnay, Terroir : Kimmeridgien, Age vignes: 30 ans
Origin: Burgundy France, Appellation: Chablis Grand Cru, Grape Variety: 100% Chardonnay, Terroir: Kimmeridgian, Vine age: 30 years

Vinification et élevage: Pressurage pneumatique, débourage statique.
Fermentation alcoolique en fût à base de levures indigènes, Fermentation malolactique menée à terme
Elevage sur lies pendant 16 mois.

Vinification and maturation: Pneumatic pressing, cold settling
Alcoholic fermentation using native yeasts, complete malolactic fermentation
Matured on lees for 16 months