



BROCARD

Robe :
jaune pâle aux reflets argentés

Appearance :
yellow with silvery sheen

Notes de tête :
fleur d'acacia

Head notes :
acacia flower

Notes de coeur :
miel d'acacia

Heart notes :
acacia honey

Notes de fond :
épiciées

Deep notes :
spicy



Spécificités millésime 2023 :
solaire, tout en rondeur,
fruité et minéral

2023 vintage specifics :
solar, rounded, fruity and mineral

Suggestions accompagnements :
poisson blanc,
coquillages,
salade de fromage de chèvre

Food pairing :
White fish,
shells,
goat cheese salad

Garde : 3 à 6 ans

Apogée : 4 ans

Servir : à 11°/12°

Cellaring time : 3 to 6 years

Storage : 4 years

Serving temperature : 11-12°C

Vin précis et séducteur,
finale persistante et rafraichissante
Precise and seductive wine,
persistent and refreshing finish

Origine : Bourgogne France, Appellation: Chablis Premier Cru, Cépage : 100% Chardonnay, Terroir : Kimmeridgien, Age vignes: 30 ans

Origin: Burgundy France, Appellation: Chablis Premier Cru, Grape Variety: 100% Chardonnay, Terroir: Kimmeridgian, Vine age: 30 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 14 mois

Vinification and maturation: Alcoholic fermentation using native yeasts in temperature-controlled, tanks (18-20°C/64-68°F), complete malolactic fermentation.

Matured on lees in stainless steel tanks for 14 months



Brocard