



BROCARD

Robe :
jaune aux reflets argentés
Appearance :
yellow with silvery sheen

Notes de tête :
fleur d'acacia
Head notes :
acacia flower

Notes de coeur :
bonbon acidulé
Head notes :
sour candy

Notes de fond :
citronnés
Deep notes :
lemony

Spécificités millésime 2023 :
solaire, tout en rondeur,
fruité et minéral
2023 vintage specifics :
solar, rounded, fruity and mineral

Suggestions accompagnements:
Poisson blanc,
risotto de champignons,
fromage (comté, chèvre)
Food pairing :
White fish,
mushroom risotto, cheese (comté,
goat's cheese)

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

Un vin équilibré, précis et harmonieux
A balanced, precise and harmonious wine



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
70% foudre, 30% 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 in 70% barrels and 30% stainless steel tanks for 14 months



Brocard