



Robe :
jaune aux reflets argentés

Appearance :
yellow with silvery sheen

Notes de tête :
fleur d'acacia

Head notes :
acacia flower

Notes de coeur :
réglisse

Head notes :
licorice

Notes de fond :
citron confit

Deep notes :
candied lemon



Nez: frais , fleurs blanches
Bouche: précise sur des notes de
réglisse et citron confit.
Un vin dense et élégant avec
une belle salinité.

Nose: fresh, white flowers

*Palate: precise with notes of
licorice and candied lemon.*

*A dense and elegant wine with a
lovely salinity.*

Suggestions accompagnements:
homard,
quenelles de saumon,
volaille à la crème

Food pairing :

*lobster,
salmon dumplings,
chicken in cream sauce*

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

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*



Domaine Brocard