



BROCARD

Robe :
jaune pâle aux reflets verts argent
Appearance :
yellow with silvery green sheen

Notes de tête :
abricot
Head notes:
apricot

Notes de cœur :
clémentine
Heart notes :
clementine

Notes de fond :
agrumes
Deep notes :
citrus fruits



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

Suggestions accompagnements :
cassolette de fruits de mer,
quenelle de saumon,
fromage (comté, roquefort)
Food pairing :
seafood casserole,
salmon dishes, cheese (Comté,
Roquefort)

Garde : 3 à 8 ans
Apogée : 6 mois, 1 an
Servir : à 11°12°
Cellaring time: 3 to 8 years
Storage : 6 months, 1 year
Serving temperature : 11-12°C

Vin dense et subtil, tout en gourmandise
Dense and subtle wine with a lot of delicious flavours

Origine : Bourgogne France, Appellation: Chablis, Cépage : 100% Chardonnay, Terroir : Kimmeridgien, Age vignes: 30 ans
Origin: Burgundy France, Appellation: Chablis, 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 7-9 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 7-9 months

