



BROCARD

Robe :
jaune doré aux reflets argents

Appearance :
yellow gold with silver sheen

Notes de tête :
citronnées

Head notes:
lemony

Notes de cœur :
miel d'acacia

Heart notes :
acacia honey

Notes de fond :
orange confite

Deep notes :
candied orange



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

2023 vintage specifics :
solar, rounded,
fruity and mineral

Accompagnements:
poulet aux morilles,
homard grillé,
sushi sashimi,
foie gras poêlé

Food pairing :
chicken with morels
grilled lobster,
sushi sashimi,
pan-fried foie gras

Garde : 15 ans

Apogée : 7 ans

Servir : à 12°/13°

Cellaring time : 15 years

Storage : 7 years

Serving temperature : 12-13°C

Un vin précis, racé et structuré
offrant une belle palette aromatique

A precise, distinguished and structured wine
offering a beautiful aromatic palette

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 : Fermentation alcoolique à base de levures indigènes ; 100% foudre pendant 16 mois

Fermentation malolactique menée à terme

Vinification and maturation : Alcoholic fermentation based on native yeasts; 100% lightning for 16 months

Malolactic fermentation completed