



BROCARD

Robe :
jaune doré aux reflets argents

Appearance :
yellow gold with silver sheen

Notes de tête :
orange, citron

Head notes:
orange, lemon

Notes de cœur
briochées

Heart notes :
toasted

Notes de fond :
beurrées

Deep notes :
buttered

Un vin puissant, raffiné et persistant
A powerful, refined and persistent wine



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

2023 vintage specifics :
solar, rounded, fruity and mineral

Accompagnements:
Fois gras poêlé,
poulet aux morilles,
risotto aux champignons

Food pairing :
*Pan-fried foie gras,
chicken with morels,
mushroom risotto*

Garde : 10 ans

Apogée : 7 à 8 ans

Servir : à 12°/13°

Cellaring time : 10 years

Storage : 7 at 8 years

Serving temperature : 12-13°C

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 en cuve à température régulée (18-20°C), malolactique menée à terme.

Elevage sur lies 100% futs pendant 14 mois

Vinification and maturation : Alcoholic fermentation based on indigenous yeasts in vats at regulated temperature (18-20°C), malolactic carried out to completion.

Aging on lees in 100% barrels for 14 months