



# BROCARD

## CRÉMANT DE BOURGOGNE

### Robe/Appearance :

Jaune pâle avec des reflets dorés,  
effervescence délicate.

*Pale yellow robe with golden reflections,  
delicate effervescence.*

### Notes de tête/Head notes :

frais et floraux de fleurs blanches

*Fresh and floral aromas of white flowers*

### Notes de coeur/Heart notes :

notes d'agrumes

*fruity and citrus notes*

### Notes de fond/Deep notes :

belle tension minérale

*beautiful mineral tension*

### Vinification, Elevage/Vinification and Maturation: :

Levure indigènes

*Native yeasts*

Élevage en cuve inox afin de préserver au mieux toute  
la typicité du terroir.

Fermentation malolactique menée à terme.

*Aging in stainless steel vats in order to best preserve  
all the typicity of the terroir.*

*Malolactic fermentation completed.*

18 mois sur lattes

*18 months on slats*



### Appellation/Appellation:

Crémant de Bourgogne, Brut zéro dosé

*Crémant de Bourgogne, Brut zero dosage*

### Cépage /Grape Variety :

100% Chardonnay

*100% Chardonnay*

### Terroir/ Terroir :

Kimmeridgien

*Kimmeridgian*

### Origine/Origin: :

Bourgogne, France

*Burgundy, France*

### Accords Mets-Vins :

Idéal en apéritif pour célébrer les  
moments festifs.

Fruits de mer, crustacés, poissons  
grillés, volailles en sauce légère et  
fromage de chèvre.

### Food Pairing Suggestions :

*Ideal as an aperitif to celebrate festive  
moments.*

*Seafood, shellfish, grilled fish, light-sauce  
poultry and goat cheese.*

### Température de service/Serving Temperature :

Servir entre 8°C et 10°C pour mettre en valeur la finesse  
des bulles et la complexité aromatique.

*Serve between 8°C and 10°C to highlight the finesse of the  
bubbles and aromatic complexity.*

### Potentiel de Garde/Aging Potential :

À boire dans les 1 à 3 ans pour profiter de sa fraîcheur et  
de sa vivacité.

*Best enjoyed within 1 to 3 years to savor its freshness and  
vivacity.*