



BROCARD

Robe :
doré aux reflets brillants

Appearance :
gold with lighting reflects

Notes de tête :
peche blanche
Head notes:
white peach

Notes de coeur :
menthe fraiche
Heart notes :
fresh mint

Notes de fond :
minerales, salines
Deep notes :
minerals, salty



Spécificités millésime 2023 :
solaire, tout en rondeur,
fruity 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 : 1 à 3 ans
Apogée : 6 mois, 1 an
Servir : à 11°12°
Cellaring time: 1 to 3 years
Storage : 6 months, 1 year
Serving temperature : 11-12°C



Vin à la texture ronde, généreuse et séduisante
Wine with round texture, generous and seductive

Origine : Bourgogne France, Appellation: Bourgogne, Cépage : 100% Chardonnay, Terroir : Kimmeridgien, Age vignes: 30 ans
Origin: Burgundy France, Appellation: Bourgogne, 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 6 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



Domaine Brocard