



CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT VINTAGE 2010



- Année de récolte : 2010
- Cépage : Pinot Noir 25 % - Chardonnay 65 % - Pinot meunier : 10 %
- Terroir : argilo calcaire de Spoy (Côte des Bar).
- Travail de la vigne : vignes de 10 à 40 ans - Taille chablis et cordon - Travail du sol sous le rang - Implantation de blé en automne pour éviter l'érosion et le lessivage des éléments nutritifs - Raisonnement des pratiques culturales - Exploitation certifiée Terra Vitis depuis 2011.
- Vendanges manuelles : pressoir à plateau incliné - Pressage en douceur - cuves thermo régulées - Débourageage naturel.
- Vinification : méthode traditionnelle - Fermentation à 18° pendant la fermentation alcoolique - Fermentation malolactique complète - Filtration et stabilisation tartrique - Seconde fermentation en bouteille - Elevage sur latte pendant 36 mois minimum. Sélection des meilleures cuvées de Chardonnay et de Pinots.
- Disponibilité : 2000 bouteilles en 75 cl (bouteilles spéciales).
- Dégustation : ce champagne est un heureux mariage du Pinot Noir et du Chardonnay. Le nez fin, délicat, révèle d'abord des notes citronnées, d'écorces d'oranges, puis s'ouvre sur une palette exotique mêlant des arômes d'ananas, de vanille et de fleur de rose. Ce nez prélude à une bouche droite et harmonieuse avec une belle expression de l'acidité soutenue par un dosage parfait.
- Dosage : 6 g/l
- Analyses :
Alcool : 12,30
Sucre (g/l) : 6
Acidité totale (g/l en H₂SO₄) : 5,05
Acidité volatile (g/l en H₂SO₄) : 0,30
SO₂ libre (mg/l) : 5
SO₂ total (mg/l) : 44
PH : 2,97
- Assemblage :
Pinot noir : 25%
Pinot Meunier : 10%
Chardonnay : 65%
Dont vins de réserve :
- Accord mets/vin : avec un poisson ou des coquilles St Jacques.