



CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT BLANC DE BLANCS



- Année de récolte : 2008
- Cépage : Chardonnay 100 %
- 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.
- Disponibilité : 3000 bouteilles en 75 cl.
- Dégustation : cette cuvée est harmonieuse et gourmande. Le nez expressif et délicat dévoile des notes miellées agréablement associées à des notes de pain d'épices et de fruits secs. La bouche au dosage ajusté, est équilibrée vive et longue. On y retrouve avec harmonie la palette aromatique perçue au nez avec des nuances de fruits blancs.
- Dosage : 9 g/l
- Analyses :
Alcool : 12,26
Sucre (g/l) : 9,3
Acidité totale (g/l en H₂SO₄) : 4,41
Acidité volatile (g/l en H₂SO₄) : 0,24
SO₂ libre (mg/l) : 5
SO₂ total (mg/l) : 45
PH : 3,01
- Assemblage :
Chardonnay : 100%
Pinot noir :
Pinot Meunier :
Dont vins de réserve :
- Accord mets/vin : très bien en entrée avec un poisson chaud ou froid.