



CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT
BLANC DE NOIRS



- Année de récolte : 2009
- Cépage : Pinot Noir 90 % - 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.
- Disponibilité : 2000 bouteilles en 75 cl.
- Dégustation : ce champagne à la robe jaune or, aux bulles fines formant une belle cheminée, révèle un nez fin et complexe, où s'entremêle des arômes de noisettes, de chair de poire, de fruits jaunes, pour évoluer sur des notes légèrement toastées. En bouche, le vin montre beaucoup d'ampleur, un corps bien structuré reposant sur un bel équilibre. Cuvée riche et généreuse, belle expression du pinot noir.
- Dosage : 8 g/l
- Analyses :
Alcool : 12,58
Sucre (g/l) : 11,1
Acidité totale (g/l en H₂ SO₄) : 4,37
Acidité volatile (g/l en H₂ SO₄) : 0,28
SO₂ libre (mg/l) : 5
SO₂ total (mg/l) : 33
PH : 3
- Assemblage :
Pinot noir : 90%
Pinot Meunier : 10%
Chardonnay :
Dont vins de réserve :
- Accord mets/vin : idéal avec une volaille