



# CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT NATURE



- Année de récolte : 2009
- Cépage : Pinot Noir 80 % - Chardonnay 10 % - 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 24 mois minimum.
- Disponibilité : 1500 bouteilles en 75 cl.
- Dégustation : champagne aux reflets dorés avec une belle effervescence. Son nez frais et élégant dévoile des nuances agrumes et florales. Palette aromatique riche déployant des arômes de fruits secs, de pommes compotées.
- Dosage : 0 g/l
- Analyses :  
Alcool : 12,56  
Sucre (g/l) : 2  
Acidité totale (g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 4,61  
Acidité volatile (g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 0,25  
SO<sub>2</sub> libre (mg/l) : 5  
SO<sub>2</sub> total (mg/l) : 40  
PH : 2,95
- Assemblage :  
Pinot noir : 80%  
Pinot Meunier : 10%  
Chardonnay : 10%  
Dont vins de réserve :
- Accord mets/vin :