



# CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT ROSÉ



- Année de récolte : 2011
- Cépage : Pinot Noir 60 % - Pinot meunier : 25 % - Chardonnay 15 %
- 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 - Assemblage de vins clairs et de vins (côteaux champenois) rouge 10% - Seconde fermentation en bouteille - Elevage sur latte pendant 24 mois minimum.
- Disponibilité : 2000 bouteilles en 75 cl (bouteilles blanches).  
100 magnums en 150 cl (bouteilles blanches).
- Dégustation : ce champagne rosé naît d'un assemblage revêt une robe rose aux reflets orangés. Le nez charnu s'ouvre sur des notes de fraises compostées et de cerises noires où se mêlent des arômes de torrifications. La bouche ample et élégante révèle aussi ces nuances fruitées agrémentées par une belle fraîcheur en fin de bouche.
- Dosage : 9 g/l
- Analyses :  
Alcool : 12,39  
Sucre (g/l) : 10,7  
Acidité totale (g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 4,21  
Acidité volatile (g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 0,26  
SO<sub>2</sub> libre (mg/l) : 5  
SO<sub>2</sub> total (mg/l) : 49  
PH : 3,10
- Assemblage :  
Pinot noir : 60%  
Pinot Meunier : 25%  
Chardonnay : 15%  
Dont vins de réserve : 18%
- Accord mets/vin : avec une grillade, mais aussi avec un dessert à base de fruits rouge.