



CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT TRADITION



- Année de récolte : 2011
- Cépage : Pinot Noir 75 % - Pinot meunier : 10 % - 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 - Seconde fermentation en bouteille - Elevage sur latte pendant 24 mois minimum.
- Disponibilité : 11 500 bouteilles en 75 cl.
150 bouteilles en 150 cl.
- Dégustation : nez expressif et gourmand, il s'ouvre sur des arômes de fruits frais et compotés avec une touche de notes florales. La bouche, ample et gourmande est relevée par une effervescence tonique. Champagne idéal pour les apéritifs.
- Dosage : 6,5 g/l
- Analyses :
Alcool : 12,10
Sucre (g/l) : 12,6
Acidité totale (g/l en H₂ SO₄) : 5,59
Acidité volatile (g/l en H₂ SO₄) : 0,30
SO₂ libre (mg/l) : 5
SO₂ total (mg/l) : 59
PH : 2,97
- Assemblage :
Chardonnay : 15%
Pinot Meunier : 10%
Pinot Noir : 75%
Dont vins de réserve : 25%
- Accord mets/vin : idéal pour l'apéritif