



CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT VINTAGE 2011

Année de récolte : 2011

Cépages : Chardonnay , pinot noir , meunier

Terroir : argilo calcaire de Spoy (Côte des Bar)

Travail de la vigne :

Vignes de 10 à 40 ans .

Taille chablis et cordon

Enherbement naturel ; travail du sol sous le rang

Raisonnement des pratiques culturales

Certification :

Exploitation certifiée depuis 2012

Certification HVE (haute valeur environnementale niveau 3)

Certification VDC (viticulture durable en champagne)

Vinification :

Méthode traditionnelle champenoise

Fermentation alcoolique à 18° puis fermentation malolactique

Filtration et stabilisation tartrique

Seconde fermentation en bouteille

Elevage sur latte pendant 36 mois minimum

Assemblage :

Chardonnay 65%

Pinot noir 25 %

Meunier 10%

Dosage : 8g/l

Analyse :

Alcool : 12,25 °C

PH : 2,99

SO₂ total : 38 mg/l

Dégustation :

Magnifique robe or claire .

Le nez est très expressif et délicat . Des notes beurrées apparaissent puis des touches vanillées apportent un peu de richesse .

L'attaque en bouche est carrésante et onctueuse . On retrouve les notes beurrées et vanillées puis quelques touches mentholées qui apportent de la fraîcheur et de la longueur à cette cuvée .

Service :

A servir dans un grand verre à vin blanc entre 8-10°C

Accords mets/vins :

Apéritif dinatoire

Filet de rouget au safran