



CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT TRADITION

Année de récolte : 2016

Cépages : Pinot noir , Meunier , Chardonnay

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 24 mois minimum

Assemblage :

Pinot noir : 43%

Meunier : 10%

Chardonnay : 20%

Réserve : 27%

Dosage : 8g/l

Analyse :

Alcool : 12,05 °C

PH : 3,17

SO₂ total : 69 mg/l

Dégustation :

Jolie robe or soutenue .

Nez très expressif et délicat . On retrouve des notes de fruits blanc comme la poire avec un joli bouquet floral sur des fleurs type accacia.

Quelques pointes d'épices comme la vanille apportent encore plus de complexité à cette cuvée .

L'attaque est franche et fondue . Une belle fraîcheur est présente tout en restant très gourmande , cette cuvée est très rafraichissante .

Service :

A servir dans un grand verre à vin blanc entre 8-12°C

Accords mets/vins :

Homard au barbecue

Plateau de fromage au lait cru