



CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT
BLANC DE NOIRS

Année de récolte : 2015

Cépages : 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 24 mois minimum

Assemblage :

Pinot noir : 85%

Meunier : 15%

Dosage : 8g/l

Analyse :

Alcool : 12,70 °C

PH : 3,10

SO₂ total : 55 mg/l

Dégustation :

Jolie robe or pâle . De nombreux trains de fines bulles se forment et viennent former en surface une collerette légèrement persistante.

Nez puissant et franc . Des arômes épicés et vanillés apportent gourmandise et caractère à cette cuvée . On note également la présence de touches de viennoiseries et de briochées.

La bouche est assez riche . On retrouve en premier les fruits à noyau à l'eau de vie . Ensuite des notes patinées comme la crème brûlée apparaissent , le tout avec une très jolie finale sur la fraîcheur .

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