



# CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT  
BLANC DE BLANCS

**Année de récolte :** 2014

**Cépages :** 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 36 mois minimum

**Assemblage :**

Chardonnay 100%

**Dosage :** 8g/l

**Analyse :**

Alcool : 12,15 °C

PH : 3,08

SO<sub>2</sub> total : 49 mg/l

**Dégustation :**

Magnifique robe or clair aux reflets cuivrés .

Le nez d'une grande finesse est élégant et délicat . On retrouve les typicités du chardonnay avec des notes de fruits blancs sur la poire et un joli bouquet floral .

L'attaque en bouche est franche et agréable . On retrouve la finesse des chardonnays avec une belle rondeur et beaucoup de gourmandise . Une cuvée très désaltérante et rafraichissante avec une finale sur les agrumes qui apporte encore plus de longueur .

**Service :**

A servir dans une flûte tulipe entre 6-8°C

**Accords mets/vins :**

Apéritif dînatoire

Plateau de fruits de mer