



CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT NATURE

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 : Non dosé

Analyse :

Alcool : 12,05°C

PH : 3,17

SO₂ total : 60 mg/l

Dégustation :

Robe dorée avec un joli train de fines bulles .

Une dominante pinot noir est bien présente au nez. On retrouve des notes de fruits jaunes, puis des pointes florales apportent fraîcheur et complexité.

La bouche est très riche , on retrouve le fruit , la fraîcheur et la tension de ce brut nature qui apporte une réelle structure et colonne vertébrale à cette cuvée .

Service :

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

Accords mets/vins :

Plâteau de charcuterie de qualité

Côte d'agneau braisée avec son jus de cerise