



CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



BRUT ROSÉ

Année de récolte : 2014

Cépages : Chardonnay , pinot noir , meunier

Terroir : argilo calcaire de Sпой (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

Assemblage de vin rouge (côteaux champenois)

Filtration et stabilisation tartrique

Seconde fermentation en bouteille

Elevage sur latte pendant 36 mois minimum

Assemblage :

Chardonnay 20% ,

Meunier 10% ,

Pinot noir 70% dont 15% de vin rouge

Dosage : 10g/l

Analyse :

Alcool : 11,95 °C

PH : 3,11

SO₂ total : 27 mg/l

Dégustation :

Magnifique robe or corail légèrement saumonée .

Le nez est délicat et fruité . La dominante pinot noir apporte beaucoup de fruits rouges confiturés comme la fraise des bois et la groseille .

La bouche est ample et très gourmande . Un parfait mariage entre le fruité du pinot noir et du meunier , et la fraîcheur du chardonnay . La finale apporte des touches d'orange sanguine .

Service :

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

Accords mets/vins :

Apéritif festif

Charlotte aux framboises peu sucrée

Filet de canard à l'orange , navet et sauce groseille