



Juin 2020

# CHAMPAGNE BINON-COQUARD



## EXTRA PINOT NOIR - cuvée certifiée



*Franc et direct, ce blanc de noirs est un champagne **non dosé**, ce qui en fait un vin de connaisseur. Avec cette cuvée, découvrez la typicité de nos pinots noirs.*

### ASSEMBLAGE/CÉPAGES :

100% Pinot Noir

**TERROIR** : Côte des Bars, communes de SPOY, Meurville et Champignol les Mondeville

**SOL** : Argilo-calcaire sur sol kimméridgien

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 25 ans

**VENDANGE** : 2016 majoritairement, 20 % de vin de réserve de Pinot Noir (issu de Solera)

**VITICULTURE** : raisonnée depuis les années 1990 ; *certifiée Terra Vitis et HVE*

- travail mécanique du sol avec interceps
- enherbement des parcelles un rang sur deux
- zéro désherbage chimique
- réductions des traitements phytosanitaires

**VINIFICATION** : *certifiée Terra Vitis*

- vendange manuelle
- pressoir moderne à plateau incliné
- vinification séparée des cépages
- fermentation alcoolique et débourage à 18°C en cuves inox
- fermentation malolactique à 20°C
- filtration après assemblage

**POURCENTAGE D'ALCOOL** : 12,8% Vol.

**MISE EN BOUTEILLES** : 4 mai 2017

**DOSAGE** : 0g/l - Non dosé

### DÉGUSTATION :

- **Vue** : jaune pâle avec des reflets dorés, robe brillante avec un cordon persistant
- **Nez** : il est flatteur et suave, reflet typique des pinots noirs de la Côte des Bar. On perçoit des notes de litchi et de fruits à chair blanche au milieu d'une belle fraîcheur.
- **Bouche** : l'attaque est franche avec des arômes veloutés de pêche et d'acacia, qui laisse place à la rondeur et la structure du pinot noir et une légère note de fruits rouges. La bouche est persistante.

**ACCORDS METS/VINS** : Cailles aux raisins, fromage de Langres, huîtres, charcuterie : jambon de Bigorre, terrine de gibier à plume, homard grillé...

Rue de la fontaine - 10200 Spoy

Tel/Fax : 03 25 27 41 82 Email : [contact@champagne-binoncoquard.fr](mailto:contact@champagne-binoncoquard.fr)



[www.champagne-binoncoquard.fr](http://www.champagne-binoncoquard.fr)

