



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 lez 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 débourbage 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



www.champagne-binoncoquard.fr

