



CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

100% CHARDONNAY

Ce blanc de blancs est le reflet du chardonnay « made in aube ». La vivacité laisse place à une rondeur toujours fraîche. Il sublimerà vos fins de journées.

ASSEMBLAGE/CEPAGES : 100% Chardonnay

TERROIR : Côte des Bars, communes de Spoy, Lieu-dit : « Haut de Dampierre », « les Vaucelles ». Sols Argilo-calcaire sur sol kimméridgien. Seulement 10% de notre exploitation est plantée en Chardonnay.

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

MILLESIME : 2018 uniquement

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

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

VINIFICATION :

- vendange manuelle
- pressoir (4000 kg) moderne à plateau incliné
- vinification séparée des cépages
- fermentation alcoolique et débouillage à 18°C en cuves inox
- fermentation malolactique à 20°C
- filtration après assemblage

POURCENTAGE D'ALCOOL : 12,2% Vol.

MISE EN BOUTEILLES : mai 2019, dégorgement en fonction des ventes

ELEVAGE : 1 an et demi minimum en bouteilles sur lattes

VOLUME DE PRODUCTION : 3000 bouteilles pour ce tirage

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 3 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : entre 8 °C et 10°C

DOSAGE : 10 g/l - Brut



Rue de la fontaine - 10200 Spoy
Tel/Fax : 03 25 27 41 82 Email : contact@champagne-binoncoquard.fr



www.champagne-binoncoquard.fr





CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

100% CHARDONNAY

DEGUSTATION :

- **Vue** : jolie robe or pâle aux quelques reflets verts. De nombreux trains de fines bulles viennent faire leur apparition.
- **Nez** : il émane de cette cuvée douceur et délicatesse. On retrouve des notes florales d'acacia parsemé de petites touches mentholées qui apportent encore plus de fraîcheur.
- **Bouche** : on retrouve à la fois la gourmandise de nos chardonnays mais aussi la fraîcheur de ce cépage. Les saveurs de fruits blancs et d'agrumes apportent une sensation de dentelle. On termine sur une pointe de minéralité presque saline, signature de sous-sols du Kimméridgien.

ACCORDS METS/VINS : apéritif dinatoire ou plateau de fruits de mer



Rue de la fontaine - 10200 Spoy
Tel/Fax : 03 25 27 41 82 Email : contact@champagne-binoncoquard.fr

www.champagne-binoncoquard.fr

