



CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

EXTRA PINOT NOIR

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/CEPAGES :

100% Pinot Noir

TERROIR : Côte des Bars, communes de Spoy, Meurville et Champignol lez Mondeville. Sols Argilo-calcaire sur sol kimméridgien

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

MILLESIME : Non millésimé : 80% de vin de base de 2016, 20 % de vin de réserve élevé en Solera

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 : *certifiée Terra Vitis*

- vendange manuelle
- pressoir (4000kg) 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
- vin de réserve élevé en méthode Solera

POURCENTAGE D'ALCOOL : 12,8% Vol.

MISE EN BOUTEILLES : 4 mai 2017

ELEVAGE : 3 ans minimum en bouteilles sur lattes

VOLUME DE PRODUCTION : 4 000 bouteilles / an environ

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 3 ans

DOSAGE : 0g/l - Non dosé



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"

EXTRA PINOT NOIR

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

DEGUSTATION :

- **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

