



# CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

## **VIEILLES VIGNES MILLESIME 2012**

*Cette cuvée est le reflet d'un type de production plus pointilleux et d'un millésime unique. Vinifiée avec des raisins issus de nos vignes les plus anciennes, la baisse de rendement amène une concentration en sucres des raisins, gage d'une grande complexité aromatique.*

### **ASSEMBLAGE/CEPAGES :**

1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay

**TERROIR :** Côte des Bars, communes de Spoy et Champignol lez Mondeville ; Lieu-dit : « Dampierre », « La curée ». Sols Argilo-calcaires sur kimméridgien

**AGE DES VIGNES :** 35 ans minimum : en moyenne entre 45 et 60 ans

**MILLESIME :** 2012 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 débourage à 18°C en cuves inox
- fermentation malolactique à 20°C
- filtration à plaques et passage au froid

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

**MISE EN BOUTEILLES :** mai 2013, dégorgement en fonction des ventes

**ELEVAGE :** 7 ans minimum en bouteilles sur lattes

**DOSAGE :** 7 g/L – Brut

**VOLUME DE PRODUCTION :** 3000 bouteilles

**POTENTIEL DE GARDE :** 2 à 3 ans

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



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)





CHAMPAGNE  
**BINON-COQUARD**

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

## **VIEILLES VIGNES MILLESIME 2012**

### **DEGUSTATION :**

- **Vue** : de sa robe couleur or, de nombreuses bulles viennent former une jolie collerette à la surface du verre.
- **Nez** : des notes patinées viennent égayer notre nez : on retrouve des parfums de viennoiseries, et de caramel. Quelques touches florales viennent apporter un peu de légèreté.
- **Bouche** : complexe et gourmande. On retrouve des notes beurrées mais également de fruits confits. Des touches d'amande fraîche apportent une certaine structure à cette cuvée.

**ACCORDS METS/VINS** : à l'apéritif, andouillette au chaource, fromage frais



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)

