



CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

CLASSIC

Exact reflet de notre encépagement, Brut Classic sera le compagnon idéal de tous vos moments en toute simplicité. Cette cuvée est l'introduction parfaite à notre gamme.

ASSEMBLAGE/CEPAGES :

69% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 11% Chardonnay

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 : 70% de vin de base de 2019, 30% de vin de réserve de Pinot Noir 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 (4000 kg) 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 élevés en méthode Solera

POURCENTAGE D'ALCOOL : 12,5 % Vol.

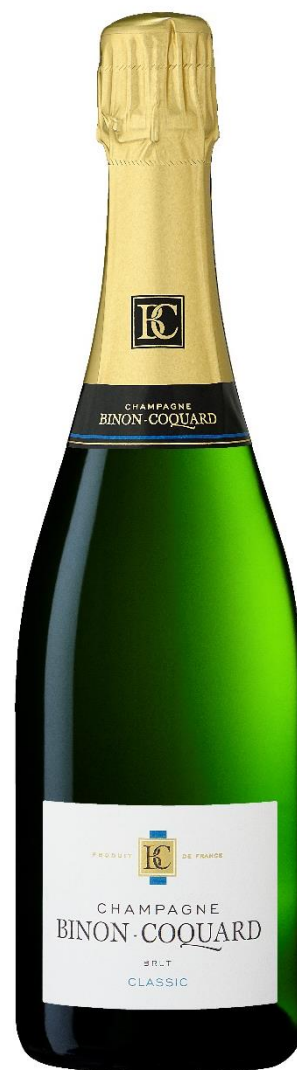
MISE EN BOUTEILLES : 7 mai 2020, dégorgement en fonction des ventes

ELEVAGE : 2 ans minimum en bouteilles sur lattes

DOSAGE : 9 g/L - Brut

VOLUME DE PRODUCTION : 15 000 bouteilles / an environ

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 3 ans





CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

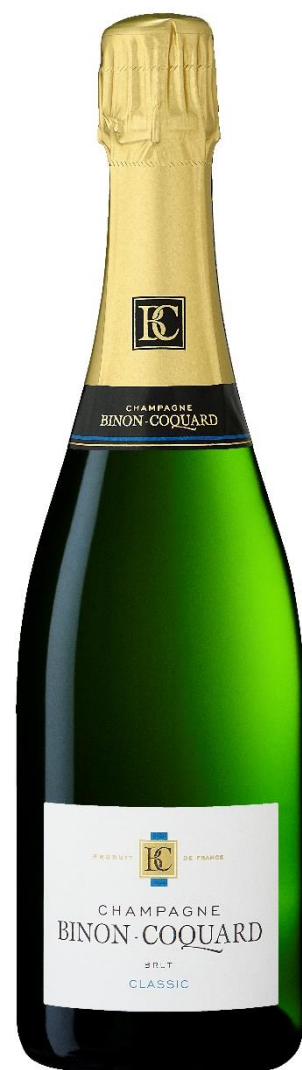
CLASSIC

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

DEGUSTATION :

- **Vue :** claire avec un cordon de bulles fines persistant
- **Nez :** minéralité au premier nez (craie, silex) il est ensuite fin et élégant avec de légères notes d'agrumes, et de rhubarbe
- **Bouche :** fraîche et légère au premier abord, elle se dévoile fruitée et douce dans un deuxième temps. Elle se caractérise par des arômes de fruits blancs tels que la poire, la pomme verte et la pêche de vignes. Belle longueur en bouche toujours en fraîcheur.

ACCORDS METS/VINS : Apéritif de blinis accompagnés de St-Moret et de saumon, sushis, poisson papillote aux fines herbes, blanquette de veau, fromage de chèvre frais avec sa salade...



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

www.champagne-binoncoquard.fr

