

Mai 2023



# CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

## MILLESIME 2015

*Après de longues années en cave, Millésimé 2015 associe harmonie et élégance. Onctueux, il fera honneur à toutes vos soirées entre amis.*

### **ASSEMBLAGE/CEPAGES :**

60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay

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

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 25 ans

**MILLESIME :** 2015 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 à plaques et passage au froid

**POURCENTAGE D'ALCOOL :** 12,5% Vol.

**MISE EN BOUTEILLES :** mai 2016, dégorgement en fonction des ventes

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

**DOSAGE :** 9 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)



Mai 2023



# CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

## MILLESIME 2015

### DEGUSTATION :

- **Vue** : ce vin se dessine dans une jolie robe jaune pâle aux reflets or jaune
- **Nez** : le nez est expressif et généreux avec des notes de fruits blancs compotés, de miel toutes fleurs, de vanille et d'épices douces.
- **Bouche** : la mise en bouche est fraîche avec des fruits généreux, charnus, de la pomme cuite, de la cerise blanche et de la pêche de vigne. On retrouve également de la gourmandise avec des arômes de brioche. Ce champagne est frais et avec une belle longueur grâce aux notes d'agrumes confits qui complètent en finale.

**ACCORDS METS/VINS** : apéritif, tartare de dorade, fromage de chèvre 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)

