

Août 2023



# 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 Sпой, Meurville et Champignol lez Mondeville. Sols Argilo-calcaire sur sol kimméridgien

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 25 ans

**MILLESIME :** Non millésimé : 50% de vin de base de 2021, 50 % 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 débourage à 18°C en cuves inox
- fermentation malolactique à 20°C
- filtration après assemblage
- vin de réserve élevé en méthode Solera

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

**MISE EN BOUTEILLES :** 3 mai 2022

**ELEVAGE :** 15 mois minimum en bouteilles sur lattes

**VOLUME DE PRODUCTION :** 8 000 bouteilles / an environ

**POTENTIEL DE GARDE :** 2 à 3 ans

**DOSAGE :** 0g/l - Non dosé



Rue de la fontaine - 10200 Sпой  
el/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"

## **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  
el/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)

