

Octobre 2023



# CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

## PUR ROSE

*Frais et dynamique, ce rosé d'assemblage est polyvalent : il accompagnera aussi bien les apéritifs que les desserts. Son côté gourmand sera idéal pour vos soirées améliorées.*

### **ASSEMBLAGE/CEPAGES :**

34% Pinot Noir, 44% Pinot Meunier, 22% Chardonnay, (dont 15% vins rouges issus de 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 : 52% de vin de base de 2021, 48% 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 :**

- 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
- vin de réserve élevés en méthode Solera

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

**MISE EN BOUTEILLES :** mai 2022

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

**DOSAGE :** 7 g/l - Brut

**VOLUME DE PRODUCTION :** 800 bouteilles pour ce tirage

**POTENTIEL DE GARDE :** 2 à 3 ans



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)



Octobre 2023



# CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

## PUR ROSE

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

### **DEGUSTATION :**

- **Vue :** belle robe qui rappelle le rouge rubis, et nous invite à la gourmandise.
- **Nez :** tonique et franc au premier nez, on y décèle beaucoup de notes fruitées : framboises, cerises... Dans un deuxième temps, des notes épicées nous invitent au voyage.
- **Bouche :** savoureuse et pure, la bouche révèle des notes de fraise et de framboise pour laisser place à une finale de fruits à l'eau de vie. On perçoit également des notes de biscuits beurrés très agréables.

**ACCORDS METS/VINS :** sushis, clafoutis aux raisins, tarte aux fraises, sorbet de fruits rouges.



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)

