

Janvier 2025



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 :

36% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier, 19% Chardonnay, (dont 17% 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 : 85% de vin de base de 2022, 15% 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 débourage 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 : 2 mai 2023

ELEVAGE : 15 mois minimum en bouteilles sur lattes

DOSAGE : 10 g/l - Brut

VOLUME DE PRODUCTION : 1500 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

www.champagne-binoncoquard.fr



Janvier 2025



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

www.champagne-binoncoquard.fr

