



# CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

## **100% MEUNIER - MILLESIME 2016**

*Amoureux des arômes de ce cépage méconnu, nous voulions vous faire découvrir le fruité et la tension dont sont capables les Pinot Meuniers de nos parcelles.*

*Cette **cuvée éphémère** va ravir vos invités et illuminer vos soirées. La composition 100% Meunier « made in Aube » vous surprendra par son côté fruité et patiné, merveilleusement onctueux.*

### **ASSEMBLAGE/CEPAGES :**

100% Pinot Meunier

**TERROIR :** Côte des Bars, commune de Spoy (parcelles « Legeux » et « la Potelle ») et Meurville (parcelles « La Pipe » et « Pillonveaux »). Sols Argilo-calcaire sur sol kimméridgien

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 25 ans

**MILLESIME :** 2016 uniquement

**VITICULTURE :** raisonnée depuis les années 1990 ; certifiée Terra Vitis

- 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

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

**MISE EN BOUTEILLES :** mai 2017, dégorgement en fonction des ventes

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

**DOSAGE :** 8 g/l – Brut

**VOLUME DE PRODUCTION :** 2000 bouteilles

**POTENTIEL DE GARDE :** 2 à 3 ans

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





# CHAMPAGNE BINON - COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

## **100% MEUNIER - MILLESIME 2016**

### **DEGUSTATION :**

- **Vue** : ce champagne se dévoile dans un bel habit jaune or intense. De nombreux trains de bulles fines viennent nourrir un fin cordon persistant.
- **Nez** : complexe et expressif, sur la confiture de fraises des bois associée à des notes de pâte de coing, de quetsches au sirop, de miel toutes fleurs. A l'aération quelques touches de fèves de cacao, de gentiane et de noix sèches apportent de la complexité.
- **Bouche** : la mise en bouche est charnue et gourmande avec une reprise de la quetsche et de la gelée de coing. Le dosage pertinent laisse s'exprimer l'agréable vinosité du Meunier associée à de l'amande grillée, à de la gelée de framboise sauvage et à du zeste d'orange confit. La finale est désaltérante.

**ACCORDS METS/VINS** : à déguster lors d'un apéritif dinatoire mais également avec un filet mignon d'agneau au four, avec une volaille à la crème ou avec un fromage à croûte fleurie tel un Chaource.

### **CARACTERISTIQUE DE L'ANNEE 2016 :**

Hiver relativement froid avec des gelées régulières. Printemps marqué par une gelée tardive importante fin avril, avec une grosse perte du potentiel de récolte ; le mois de juin était pluvieux et relativement chaud. On a pu voir se développer le mildiou sur certaines parcelles.

La canicule de fin août a pu assainir la récolte pour un début des vendanges le 15 septembre ; sous la pluie pour presque toute leur durée.



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)