



# CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

## **CLASSIC**

*Exact reflet de notre encépagement, Brut Classic sera le compagnon idéal de tous vos moments en toute simplicité. Cette cuvée est l'introduction parfaite à notre gamme.*

### **ASSEMBLAGE/CEPAGES :**

70% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 10% Chardonnay

**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 : 88,5% de vin de base de 2022, 9% de vin de réserve de Pinot Noir de 2021 et 2,5% de vin de réserve en Solera (Pinot Noir depuis 2004)

**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 (4000 kg) moderne à plateau incliné
- vinification séparée des cépages
- fermentation alcoolique et débourbage à 18°C en cuves inox
- fermentation malolactique à 20°C
- filtration après assemblage
- vin de réserve élevés en méthode Solera

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

**MISE EN BOUTEILLES :** mai 2023, dégorgement en fonction des ventes

**ELEVAGE :** 2 ans minimum en bouteilles sur lattes

**DOSAGE :** 8 g/L - Brut

**VOLUME DE PRODUCTION :** 20 000 bouteilles / an environ

**POTENTIEL DE GARDE :** 2 à 3 ans





# CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

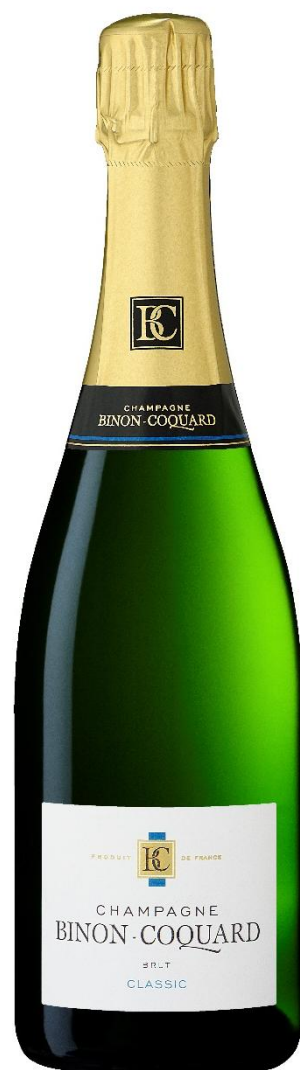
## **CLASSIC**

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

**DEGUSTATION :**

- **Vue :** claire avec un cordon de bulles fines persistant
- **Nez :** minéralité au premier nez (craie, silex) il est ensuite fin et élégant avec de légères notes d'agrumes, et de rhubarbe
- **Bouche :** fraîche et légère au premier abord, elle se dévoile fruitée et douce dans un deuxième temps. Elle se caractérise par des arômes de fruits blancs tels que la poire, la pomme verte et la pêche de vignes. Belle longueur en bouche toujours en fraîcheur.

**ACCORDS METS/VINS :** Apéritif de blinis accompagnés de St-Moret et de saumon, sushis, poisson papillote aux fines herbes, blanquette de veau, fromage de chèvre frais avec sa salade...



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)

