



CHAMPAGNE BINON-COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

VIEILLES VIGNES MILLESIME 2017

Cette cuvée est le reflet d'un type de production plus pointilleux et d'un millésime unique. Vinifiée avec des raisins issus de nos vignes les plus anciennes, la baisse de rendement amène une concentration en sucres des raisins, gage d'une grande complexité aromatique.

ASSEMBLAGE/CEPAGES :

1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay

TERROIR : Côte des Bars, communes de Spoy et Champignol lez Mondeville ; Lieu-dit : « Dampierre », « La curée ». Sols Argilo-calcaires sur kimméridgien

AGE DES VIGNES : 35 ans minimum : en moyenne entre 45 et 60 ans

MILLESIME : 2017 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% Vol.

MISE EN BOUTEILLES : mai 2018, dégorgement en fonction des ventes

ELEVAGE : 4 ans minimum en bouteilles sur lattes

DOSAGE : 9 g/L – Brut

VOLUME DE PRODUCTION : 3000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 3 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : entre 8 °C et 10°C dans un grand verre à vin blanc





CHAMPAGNE
BINON - COQUARD

"VITICULTEURS DE SOUCHE; ÉLABORATEURS DE COEUR"

VIEILLES VIGNES MILLESIME 2017

DEGUSTATION :

- **Vue :** Il apparait dès le service une robe or soutenue aux quelques reflets roses. L'effervescence légère se compose de bulles très fines.
- **Nez :** très expressif et gourmand, on retrouve des fruits jaunes bien mûrs presque confits. Des notes d'abricot sec et de marmelade rendent ce nez très appétant. En se réchauffant des notes vanillées et d'amande fraîche apportent encore un peu plus de finesse.
- **Bouche :** on retrouve une belle attaque avec une effervescence qui éclate en bouche. Une parfaite adéquation avec le nez sur ces fruits jaunes et la pâte de coing. Il y a une jolie structure avec de légers amers en finale qui laisse une touche salivante.

Une cuvée de caractère qui met en avant les 3 principaux cépages champenois le Chardonnay pour sa finesse, le Pinot noir pour sa richesse et le Meunier pour sa puissance.

ACCORDS METS/VINS : apéritif dînatoire, andouillette au chaource, fromage frais ou à pâte cuite

