



Septembre 2018

# CHAMPAGNE BINON-COQUARD

## 100% CHARDONNAY - cuvée certifiée **TERRA VITIS**

*Ce blanc de blancs est le reflet du chardonnay « made in aube ». La vivacité laisse place à une rondeur toujours fraîche. Il sublimerait vos fins de journées.*

**ASSEMBLAGE/CÉPAGES** : 100% Chardonnay

**TERROIR** : Côte des Bars, communes de Spoy, Lieu-dit : « Haut de Dampierre », « les Vaucelles »

**SOL** : Argilo-calcaire sur sol kimméridgien

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 25 ans

**VENDANGE** : 2015 uniquement

**VITICULTURE** : raisonnée depuis les années 1990 ; *certifiée Terra Vitis depuis 2012*

- travail mécanique du sol avec interceps
- enherbement des parcelles un rang sur deux
- pas de désherbage chimique
- réductions des traitements phytosanitaires

**VINIFICATION** : *certifiée Terra Vitis*

- vendange manuelle
- pressoir moderne à plateau incliné
- vinification séparée des cépages
- fermentation alcoolique et débourage à 18°C
- fermentation malolactique à 20°C
- filtration après assemblage

**POURCENTAGE D'ALCOOL** : 12,2% Vol.

**MISE EN BOUTEILLES** : 9 mai 2016

**DOSAGE** : 8 g/l Brut

**DÉGUSTATION** :

- **Vue** : robe jaune pâle avec de légers reflets verts, belle limpidité
- **Nez** : très frais et citronné. Présence acidulée d'agrumes.
- **Bouche** : l'attaque est fraîche sans être trop franche. On perçoit des arômes de clémentine et de bonbon arlequin. Ce champagne possède une belle longueur en bouche avec une finale un peu toastée.

**ACCORDS METS/VINS** : tartare de saumon frais, toasts de pain d'épices au chèvre, pinces de crabe, meringue au citron



**TERRA VITIS®**  
plaisir du vin terre vivante

Rue de la fontaine - 10200 Spoy  
Tel/Fax : 03 25 27 41 82 Email : cyrielle@champagne-binoncoquard.fr

[www.champagne-binoncoquard.fr](http://www.champagne-binoncoquard.fr)



**TERRA VITIS®**  
plaisir du vin terre vivante