

# Champagne COQUARD « Cuvée Blanc de blancs »

**Cépage :** Chardonnay 100%

**Localisation du vignoble :** Channes

**Type de sol :** Argilo-calcaire du *Kimméridgien*

**Mode de culture :** Raisonné, zéro herbicide, taille Chablis

**Age moyen des vignes :** 20 ans

**Vinification des vins de bases :** Vendanges à la main, isolement des parcelles de Chardonnay pour le pressurage et vinification en cuves inox thermo-régulées, pas de fermentation malolactique pour garder la fraîcheur et les arômes primaires fruités.

**Assemblages :** Assemblage des vins de bases de l'année avec des vins de réserve de Chardonnay de l'année précédente. Finesse, fraîcheur et complexité aromatique déterminent notre style pour cette Cuvée Blanc de blancs.

**Elevage « sur lies » :** Après assemblage de nos vins de bases, les vins sont mis en bouteilles et reposent 4 ans dans nos caves avant de rejoindre votre table.

**Dosage au dégorgement :** 9 g/L

**Conseils de service :** Température de service entre 8 et 12°C. Evadez-vous avec notre cuvée « Blanc de blancs » associée à un plateau de fruits de mer, et profitez du moment! Cette cuvée s'accorde aussi parfaitement avec des poissons, ou bien avec des viandes blanches. Enfin, osez le servir avec un fromage de chèvre sec, cela surprendra vos convives par la remarquable harmonie de cet accord.

**Notes de dégustations :** Robe jaune pâle, brillante. Le nez, tout en finesse, s'affirme avec des arômes d'agrumes, et des notes briochées. L'effervescence crémeuse en bouche associée à l'élégance et la fraîcheur de cette Cuvée raviveront tous vos sens lors de la dégustation.



Champagne COQUARD

1, Rue Coquard 10340 Channes, Côte des Bar - FRANCE

Tel : +33.3.25.29.31.30 - E-mail : [contact@champagne-coquard.fr](mailto:contact@champagne-coquard.fr)