

# Champagne COQUARD « Cuvée Réserve »

**Cépage :** Pinot Noir 100%

**Localisation du vignoble :** Channes et Bragelogne-Beauvoir

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

**Mode de culture :** Raisonné, zéro herbicide, taille en guyot simple

**Age moyen des vignes :** 40 ans

**Vinification des vins de bases :** Vendanges à la main, sélection des « cuvées » (premières presses) au pressurage, vinification en cuves inox thermo-régulées, pas de fermentation malolactique pour garder la fraîcheur et les arômes primaires fruités.

**Assemblages :** Seuls les assemblages qui présentent un vin avec un excellent potentiel de garde sont sélectionnés pour créer cette cuvée. Tous les millésimes n'entreront donc pas dans cette cuvée.

**Elevage « sur lies » :** La Cuvée Réserve patiente 7 ans dans nos caves pour atteindre son excellence.

**Dosage au dégorgement :** 7,8 g/L



**Conseils de service :** Température de service entre 8 et 12°C. Champagne puissant avec une vraie richesse aromatique, le choix est varié pour des accords mets-vins: il peut s'associer avec des toasts de fois gras mi-cuits pour un apéritif convivial, ou bien être servi au cours du repas pour accompagner une pièce de boeuf, du gibier en sauce ou une volaille rôtie. Servir un champagne au fromage? C'est possible! Notre Cuvée Réserve sublimera le fruité d'un comté affiné ou le caractère d'un coulommiers.

**Notes de dégustations :** Robe intense, avec des reflets dorés. Nez complexe qui révèle des arômes de fruits mûrs et des notes légèrement épicées, sans lourdeur et tout en équilibre. Bouche ample, sublimée par une effervescence fine qui enrobe délicatement le palais. Belle finale qui persiste par sa longueur en bouche.

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)