

Champagne COQUARD « Cuvée Rosé »

Cépages : Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

Localisation du vignoble : Channes et Bragelogne-Beauvoir

Type de sol : Argilo-calcaire du Kimméridgien

Mode de culture : Raisonné, zéro herbicide, taille en guyot simple pour le Pinot noir, taille Chablis pour le Chardonnay

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification des vins de bases : Vendanges à la main, sélection des « cuvées » au pressurage pour les vins de bases blancs. A part, nous élaborons une cuvée de vin rouge à partir de notre meilleure parcelle de vigne sélectionnée pour la qualité des pinots, sa belle maturité, et sa richesse en anthocyanes.

Assemblages : Pour obtenir notre belle robe rosée, nous ajoutons entre 12 et 15% de vin rouge de Pinot Noir dans notre assemblage selon les années. Pour parfaire l'élégance de notre Champagne Rosé, 10% de vins de Chardonnay entrent également dans cette cuvée.

Elevage « sur lies » : Après assemblage de nos vins de bases, les vins sont mis en bouteilles et reposent entre 4 et 5 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. Notre cuvée Champagne Rosé deviendra votre allier ultime pour sublimer vos aperitifs entre amis: elle accompagne parfaitement vos toasts au saumon ou rillettes par exemple. Ne l'oubliez pas pour le dessert, elle saura charmer vos convives si vous l'associez avec des patisseries aux fruits rouges.

Notes de dégustations : Belle robe saumonée, intense et brillante. Bulles vives, le nez est plaisant et frais, ouvert sur des arômes de framboises et de fraises. Bouche franche, dominée par des saveurs de fruits rouges. Bel équilibre entre fraîcheur et gourmandise.

Champagne COQUARD

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

Tel : +33.3.25.29.31.30 - E-mail : contact@champagne-coquard.fr