

# Champagne COQUARD « Cuvée Tradition »

**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

**Age moyen des vignes :** 35 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 afin de garder la fraîcheur et les arômes primaires fruités.

**Assemblages :** Les vins de bases de l'année sont assemblés avec des vins de réserve des années précédentes, afin d'obtenir le meilleur équilibre et de correspondre au style aromatique de notre maison pour cette Cuvée Tradition.

**Elevage « sur lies » :** Après assemblage de nos vins de bases, les vins sont mis en bouteilles et reposent 3 ans dans nos caves avant de rejoindre votre table.

**Dosage au dégorgement :** 10 g/L de sucres pour notre Cuvée Brut Tradition, 32 g/L de sucres pour notre Cuvée Demi-sec Tradition.



**Conseils de service :** Température de service entre 8 et 12°C. Le Brut Tradition sera la base de votre apéritif: il peut être accompagné d'une planche de charcuterie, de gougères ou de blinis maison. Avec ce Champagne frais et léger, les combinaisons possibles sont nombreuses. Lors d'un repas, l'acidité de cette cuvée s'équilibrera parfaitement avec des sauces à la crème, pour accompagner une blanquette de veau par exemple. La cuvée Demi-sec sublimera quant à elle vos plus beaux desserts grâce à son côté gourmand.

**Notes de dégustations :** Robe pâle avec un joli « œil rosé », bulles vives, joli fruité. Attaque vive, fraîcheur qui reste en bouche, apportée par nos vins de l'année lors de l'assemblage. La touche de vins de réserve détermine la structure et la persistance en bouche de cette Cuvée.

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)