

Champagne COQUARD « Millésime 2018 »

Cépages : Assemblage Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%

Localisation du vignoble : Channes, Bragelogne

Type de sol : Argilo-calcaire du *Kimméridgien*

Mode de culture : Raisonné, zéro herbicide, taille en guyot simple pour les pinots noirs, et taille Chablis pour les Chardonnays

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, sans fermentation malolactique. Isolement pinots noirs / chardonnays, ainsi que par parcelle.

Millésime = 1 seule année : Cette cuvée est constituée uniquement des vins de l'année 2018. Très belle année ensoleillée en Champagne. Un bel équilibre au niveau des vins de cette année confère à cette cuvée à la fois une palette aromatique étendue, et un potentiel de garde intéressant.

Elevage « sur lies » : 5 ans

Dosage au dégorgement : 6,5 g/L de sucres



GUIDE VERON
DES CHAMPAGNES

Notes de dégustations de M. VERON (Guide Véron des Champagnes 2025):

« Vue

Or et cristalline, parcourue de fines bulles.

Nez

Senteurs épanouies de fruits rouges et noirs, de pomme et d'agrumes, signatures de la rencontre du pinot noir (60 %) et du chardonnay (40 %), vendangés à la main en 2018, sur les parcelles du domaine, à Channes et Bragelogne-Beauvoir.

Bouche

Tension délicieuse, renforcée par le blocage judicieux de la fermentation malolactique sur les vins de base, prélude à une générosité sensuelle, grâce à 4 ans de maturation des flacons sur lattes. Avec ce Millésime 2018, dernière création du champagne Coquard, Denis Coquard et sa fille Laure nous offrent une interprétation inspirée du terroir du sud de la côte des Bar. »

<https://www.guide-veron-champagne.com/search?q=coquard>

Conseils de service : Température de service entre 8 et 10°C. Notre Millésime 2018 allie fraîcheur, et concentration des arômes. Il s'accordera très bien avec des crustacés par exemple. Sa finesse minérale couplée à une belle tension s'allieront également avec des ris de veau à la crème, ou avec un chapon aux morilles.

Pour connaître nos tarifs actuels, ainsi que les tarifs de port si vous souhaitez vous faire livrer votre commande, n'hésitez pas à nous contacter via notre site internet, ou bien par téléphone au 03.25.29.31.30

Champagne COQUARD

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

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