



VAZART
COQUART
— & FILS —
CHAMPAGNE

CUVÉE CAMILLE

Grand Cru



Mariage en parfaite harmonie du Chardonnay et du Pinot Noir. Hommage aux arrière grands-parents de Jean-Pierre Vazart, tous les deux prénommés Camille. Une cuvée originale qui sera complice de vos apéritifs de terroir et de vos mets charnus et raffinés.

Terroir :

Vignoble de 11 hectares à Chouilly
Age moyen du vignoble de 43 ans
Village classé Grand Cru dans la Côte des Blancs
Sous-sol de craie à Bélemnite
Certifié Haute Valeur Environnementale & Viticulture Durable
Conversion à la Viticulture Biologique
1ère vendange certifiée bio en 2020

Cépages :

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

Assemblage :

80% récolte 2018
20% assemblage Réserve Perpétuelle commencée en 1982 et renouvelée à 40% chaque année avec uniquement des cuvées

Vinification :

Fermentation Malolactique effectuée sur les vins de réserve
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles
Mise en cave : Mai 2019
Dosage : 5.5 g/l

Vazart-Coquart & Fils
6 Rue des Partelaines
51530 CHOUILLY
+33 (0) 3 26 55 40 04

contact@vazart-coquart.com
www.champagnevazartcoquart.com

