



## 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 45 ans  
Village classé Grand Cru dans la Côte des Blancs  
Sous-sol de craie à Bélemnite  
Certifié Haute Valeur Environnementale & Viticulture Durable  
1ère vendange certifiée Viticulture Biologique en 2020

### **Cépages :**

50% Chardonnay  
50% Pinot Noir

### **Assemblage :**

80% récolte 2019  
20% assemblage Réserve Perpétuelle commencée en 1982 et renouvelée à 40% chaque année avec uniquement des cuvées

### **Vinification :**

Fermentation Malolactique partielle  
Cuves en acier inoxydable thermorégulées  
Flaconnage : bouteilles  
Mise en cave : Mai 2020  
Dosage : 3.5 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

