



VAZART  
COQUART  
— & FILS —  
CHAMPAGNE

82/15

Grand Cru  
Blanc de Blancs



Issu de notre Réserve Perpétuelle, cet assemblage magique intègre 34 millésimes, de 1982 à 2015. Il comblera les amateurs éclairés lors de moments privilégiés.

**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  
Conversion à la Viticulture Biologique  
1ère vendange certifiée bio en 2020

**Mono cépage :**

100% Chardonnay

**Assemblage :**

Réserve Perpétuelle commencée en 1982 et renouvelée à 40% chaque année (uniquement avec des cuvées) jusqu'au millésime 2015, d'où le nom 82/15

**Vinification :**

Fermentation Malolactique effectuée  
Cuves en acier inoxydable thermorégulées  
Flaconnage : bouteilles  
Mise en cave : Mai 2017  
Dosage : 1 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

