

CHAMPAGNE
**VAZART
COQUART**
& FILS

**SPECIAL
GOURMET**

**Grand Cru
Blanc de Blancs**



Vazart-Coquart & Fils
6 Rue des Partelaines
51530 CHOUILLY
+33 (0) 3 26 55 40 04
contact@vazart-coquart.com
www.champagnevazartcoquart.com

Cuvée emblématique anciennement nommée "Spécial Foie Gras", elle permet également d'accompagner de multiples mets grâce à son caractère riche et doux à la fois.

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

Mono cépage :

100% Chardonnay

Assemblage :

Assemblage de multiples millésimes, 10 ans d'âge moyen
Majorité récolte 2013

Vinification :

Fermentation Malolactique effectuée
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles
Mise en cave : Avril 2014
Dosage : 30 g/l

