

CHAMPAGNE
**VAZART
COQUART**
& FILS

BRUT RÉSERVE

Grand Cru
Blanc de Blancs



Ce Blanc de Blancs dévoile le style Vazart-Coquart. Tout en finesse, souple et aérien, très apprécié par les passionnés du champagne. Une partie des vins composant cet assemblage sont issus de notre Réserve Perpétuelle.

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 :

67% récolte 2021
33% 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 : demies, bouteilles et magnums
Mise en cave : Mai 2022
Dosage : 4.5 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

