



CHAMPAGNE
**VAZART
COQUART**
& FILS

ROSÉ

Grand Cru



Nous assemblons notre Pinot Noir vinifié en rouge avec notre Chardonnay pour élaborer ce vin festif. Sa fraîcheur charmante de fruits rouges et sa finale acidulée, font de ce Rosé un champagne à boire en toute occasion.

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 :

95% Chardonnay
5% Pinot Noir

Assemblage :

60% récolte 2018, le Pinot Noir est vinifié en rouge
40% 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 2019
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

