VAZART COQUART &FILS CHAMPAGNE

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 43 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 :
65% récolte 2017
5% récolte 2016
5% récolte 2015
25% assemblage Réserve Perpétuelle commencée en 1982 et renouvelée à 40% chaque année avec uniquement des cuvées

Vinification :
Fermentation Malolactique partiellement effectuée
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : demies, bouteilles et magnums
Mise en cave : Mai 2018
Dosage : 6.5 g/l

Récompenses :
Sakura Japan Women's Wine Awards, 2021, Gold
Decanter Worl Wine Awards, 2020, Bronze, 88/100
Gault&Millau, 2021, 16/20
Gilbert&Gaillard, 2021, 90/100
Le Point, 2020, 16/20
Wine Spectator, 2020, 90/100

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