



VAZART
COQUART
— & FILS —
CHAMPAGNE

EXTRA BRUT

Grand Cru
Blanc de Blancs



Gardée longtemps dans nos caves, cette cuvée vous surprendra par sa fraîcheur, sa finesse et son authenticité. Sa tonicité crayeuse fait d'elle la compagne idéale d'un plateau de fruits de mer.

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 2016
5% récolte 2015
5% récolte 2014
25% assemblage Réserve Perpétuelle commencée en 1982 et renouvelée à 40% chaque année avec uniquement des cuvées

Vinification :

Fermentation Malolactique effectuée
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles
Mise en cave : Mai 2017
Dosage : 1.5 g/l

Récompenses :

Gilbert&Gaillard, 2021, 91/100

Vazart-Coquart & Fils
6 Rue des Partelaines
51530 CHOUILLY
+33 (0) 3 26 55 40 04

contact@vazart-coquart.com
www.champagnevazartcoquart.com

