



CHAMPAGNE
**VAZART
COQUART**
& FILS

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 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 :

65% récolte 2018
35% 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 : 1.5 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

