



VAZART  
COQUART  
— & FILS —  
CHAMPAGNE

## BRUT ZÉRO

Grand Cru  
Blanc de Blancs



Non dosé en sucre, ce vin a vieilli de longues années et révèle le Chardonnay de Chouilly. Intensité, corps et élégance font de cette cuvée un champagne exceptionnellement généreux et de grande délicatesse.

### 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 2013  
5% récolte 2012  
5% récolte 2011  
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 : Avril 2014  
Dosage : 0 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

