



VAZART  
COQUART  
— & FILS —  
CHAMPAGNE

## DEMI-SEC

Grand Cru  
Blanc de Blancs



La douceur et la générosité du fruit font de cette cuvée une délicate expression du Chardonnay. Les vins issus de notre Réserve Perpétuelle nous permettent de retrouver la signature souple et aérienne de Vazart-Coquart.

### 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 effectuée  
Cuves en acier inoxydable thermorégulées  
Flaconnage : bouteilles  
Mise en cave : Mai 2018  
Dosage : 35 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

