

CHAMPAGNE  
**VAZART  
COQUART**  
& FILS

**ROSÉ**

Grand Cru



Nous assemblons notre Pinot Noir vinifié en rouge avec notre Chardonnay pour élaborer ce vin festif. Sa fraîcheur charmante de fruits rouges et sa finale acidulée, font de ce Rosé un champagne à boire en toute occasion.

**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

**Cépages :**

92% Chardonnay  
8% Pinot Noir

**Assemblage :**

60% récolte 2020, le Pinot Noir est vinifié en rouge  
40% 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 2021  
Dosage : 3.5 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

