



VAZART
COQUART
— & FILS —
CHAMPAGNE

GRAND BOUQUET 2015

Grand Cru
Blanc de Blancs



Faite à partir d'une sélection méticuleuse des raisins des meilleurs parcelles du vignoble de Chouilly, et vieillie pendant 6 ans dans nos caves, ce vin exprime son charme en puissance et fraîcheur.

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

Deux parcelles :

Mont Aigu
La Cerisière

Mono cépage :

100% Chardonnay

Assemblage :

100% récolte 2015

Vinification :

Fermentation Malolactique effectuée
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles et jéroboams
Mise en cave : Mars 2016
Dosage : 3 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

