

CHAMPAGNE  
**VAZART  
COQUART**  
& FILS

## GRAND BOUQUET 2017

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 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

**Deux parcelles :**

Le Mont Aigu  
La Cerisière

**Mono cépage :**

100% Chardonnay

**Assemblage :**

100% récolte 2017

**Vinification :**

Fermentation Malolactique partielle  
Cuves en acier inoxydable thermorégulées  
Flaconnage : bouteilles et jéroboams  
Mise en cave : Mai 2018  
Dosage : 2 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

