

CHAMPAGNE  
**VAZART  
COQUART**  
& FILS

## SPECIAL CLUB 2014

Grand Cru  
Blanc de Blancs



Depuis 1996, nous faisons partie du « Club Trésors de Champagne ». Cette association de vignerons indépendants est constamment à la recherche de l'excellence. Cuvée de prestige, le Spécial Club vieillit de nombreuses années en cave, avant d'arriver à votre table avec une fraîcheur unique. Elle reçoit un bouchon de liège au moment de la mise en bouteille, ce qui lui confère une complexité supérieure. C'est un vin entier et gourmand destiné aux grands moments et aux repas gastronomiques.

### **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 2014

### **Vinification :**

Fermentation Malolactique effectuée  
Cuves en acier inoxydable thermorégulées  
Mise en bouteille et vieillissement avec un bouchon de liège naturel  
Dégorgement manuel "à la volée"  
Flaconnage : bouteilles et magnums  
Mise en cave : Mars 2015  
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

