

CHAMPAGNE
**VAZART
COQUART**
& FILS

**SPECIAL CLUB
2017**

**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 2017

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 : Mai 2018
Dosage : 0 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

