

CHAMPAGNE
**VAZART
COQUART**
& FILS

TC 2017

Grand Cru
Blanc de Blancs



Vazart-Coquart & Fils
6 Rue des Partelaines
51530 CHOUILLY
+33 (0) 3 26 55 40 04
contact@vazart-coquart.com
www.champagnevazartcoquart.com

TC comme Terre Cuite : voici notre nouvelle cuvée, vinifiée dans un œuf en terre cuite, noble écrin qui sublime la densité généreuse d'un Chardonnay originaire d'une seule parcelle à Chouilly, « Les Aventures ».

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

Mono parcelle :

Le Mont Aigu

Mono cépage :

100% Chardonnay

Assemblage :

100% récolte 2017

Vinification :

Fermentation Malolactique non effectuée
Cuve ovoïde en Terre Cuite
Mise en bouteille et vieillissement avec un bouchon de liège naturel
Dégorgement manuel "à la volée"
Flaconnage : bouteilles
Mise en cave : Mai 2018
Dosage : 1.5 g/l

