

VAZART  
COQUART  
— & FILS —  
CHAMPAGNE



## CUVÉE CAMILLE

Grand Cru



Mariage en parfaite harmonie du Chardonnay et du Pinot Noir. Hommage aux arrière-grands-parents de Jean-Pierre Vazart, tous les deux prénommés Camille. Une cuvée originale qui sera complice de vos apéritifs de terroir et de vos mets charnus et raffinés.

### **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  
En conversion à la Viticulture Biologique  
1ère vendange certifiée bio : 2020

### **Cépages :**

50% Chardonnay  
50% Pinot Noir

### **Assemblage :**

80% récolte 2018  
20% assemblage Réserve Perpétuelle commencée en 1982 et renouvelée à 40% chaque année avec uniquement des cuvées.

### **Vinification :**

Fermentation Malolactique effectuée sur les vins de réserve  
Cuves en acier inoxydable thermorégulées  
Flaconnage : bouteilles  
Mise en cave : Mai 2019  
Dosage : 5.5 g/l

### **Dégustation par Philippe Jamesse, Sommelier**

#### **Dans le verre**

Couleur or pâle.  
Nez riche qui évoque les fruits blancs et qui suggère des notes tropicales et épicées avec des touches confites citronnées.  
En bouche le caractère onctueux et pulpeux du vin s'exprime généreusement et est marquée par une belle sapidité.

### **Suggestions d'accord**

Porc caramélisé à la Thaïlandaise / Tajine de Thon mariné aux olives / Poulet au citron, épices orientales / Spaghettis au saumon fumé

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

