

VAZART  
COQUART  
— & FILS —  
CHAMPAGNE

82/14

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



Issu de notre Réserve Perpétuelle, cet assemblage magique intègre 33 millésimes, de 1982 à 2014. Il comblera les amateurs éclairés lors de moments privilégiés.

**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

**Monocépage :**

100% Chardonnay

**Assemblage :**

Réserve Perpétuelle initiée en 1982, renouvelée à 40% chaque année jusqu'au millésime 2014, d'où le nom 82/14.

**Vinification :**

Fermentation Malolactique effectuée  
Cuves en acier inoxydable thermorégulées  
Flaconnage : bouteilles  
Mise en cave : Mars 2016  
Dosage : 2.5 g/l

**Dégustation par Philippe Jamesse, Sommelier**

**Dans le verre**

Couleur or jaune.

Au nez, le vin est aérien et riche de parfums qui évoquent une longue évolution. La fraîcheur des fruits blancs est condensée ainsi que les senteurs de sous-bois qui se poursuit vers des arômes vanillés et pralinés. C'est un champagne de grande complexité et de profondeur grâce aux années d'évolution dans nos caves.

La bouche est charmante et minérale. Les notes de cacao de noisette et de café se combinent harmonieusement avec le caractère minéral qui évoque la craie.

**Suggestions d'accord**

Filet de Bar à la vanille et cèpes poêlés / Foie gras de canard chaud aux raisins parfums de cannelle / Paris Brest.

