

VAZART
COQUART
— & FILS —
CHAMPAGNE

BRUT ZÉRO

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



Non dosé en sucre, ce vin a vieilli de longues années et révèle le Chardonnay de Chouilly.
Intensité, corps et élégance font de cette cuvée un champagne exceptionnellement généreux et de grande délicatesse.

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 :

65% récolte 2013
5% récolte 2012
5% récolte 2011
25% assemblage Réserve Perpétuelle commencée en 1982 et renouvelée à 40% chaque année avec uniquement des cuvées.

Vinification :

Fermentation Malolactique effectuée
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles
Mise en cave : Avril 2014
Dosage : 0 g/l

Concours :

Falstaff, Champagne Trophy, 2020, 90 points

Dégustation par Philippe Jamesse, Sommelier

Dans le verre

Couleur jaune dorée.

Le nez est généreux porté initialement vers les fruits à chair blanche et jaune ainsi que sur des tonalités herbacées fraîches. Puis il s'ouvre en évoquant le bois et une multiplicité de senteurs beurrées, briochées et épicées.

La bouche est caractérisée par une texture fine avec des arômes qui évoquent le caractère huileux des fruits secs et une finale orangée et acidulée.

Suggestions d'accord

Risotto végétal / Tataki de thon sésame, coriandre / Maki California Rolls / Blanquette de poisson / Panettone

