

VAZART
COQUART
— & FILS —
CHAMPAGNE

DEMI-SEC

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



La douceur et la générosité du fruit font de cette cuvée une délicate expression du Chardonnay. Les vins issus de notre Réserve Perpétuelle nous permettent de retrouver la signature souple et aérienne de Vazart-Coquart.

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 2017
5% récolte 2016
5% récolte 2015
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 : Mai 2018
Dosage : 35 g/l

Dégustation par Philippe Jamesse, Sommelier

Dans le verre

Couleur or vert
Le nez exprime des notes de citron confit ainsi que de parfums mentholés et floraux.
En bouche la douceur est présente et s'exprime à travers des arômes de fruits tropicaux avec une finale juteuse, délicate et généreuse.

Suggestions d'accord

Poisson cru à la Tahitienne / Vacherin Ananas, Mangue, pomme et citron vert/ Colombo de porc.

