



VAZART
COQUART
— & FILS —
CHAMPAGNE

EXTRA BRUT

Grand Cru
Blanc de Blancs



Gardée longtemps dans nos caves, cette cuvée vous surprendra par sa fraîcheur, sa finesse et son authenticité.

Sa tonicité crayeuse fait d'elle, la compagne idéale d'un plateau de fruits de mer.

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 2015

5% récolte 2014

5% récolte 2013

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 : Mars 2016

Dosage : 1.5 g/l

Dégustation par Philippe Jamesse, Sommelier

Dans le verre

Couleur or jaune.

Les fruits blancs marquent la première sensation olfactive de ce fin Blanc de Blancs. Ensuite, son ouverture est caractérisée par des parfums floraux et citronnés.

En bouche la maturité des fruits blancs s'exprime accompagnée des notes de zests verts et jaunes. La structure surprend avec des notes acidulées qui se prolongent jusqu'à la fin.

Suggestions d'accord

Des huîtres tout simplement / Poissons blancs et crustacés à cru, zest, poivre exotique, essence de fleurs et marinade végétale (Huile d'olive et herbes aromatiques européennes ou asiatiques).

Vazart-Coquart & fils

6 rue des Partelaines

51530 CHOUILLY

+33 (0) 3 26 55 40 04

contact@vazart-coquart.com

www.champagnevazartcoquart.com

