

VAZART
COQUART
— & FILS —
CHAMPAGNE



GRAND BOUQUET 2014

Grand Cru
Blanc de Blancs



Faite à partir d'une sélection méticuleuse des raisins des meilleurs parcelles du vignoble de Chouilly, et vieillie pendant 6 ans dans nos caves, ce vin exprime son charme en puissance et fraîcheur.

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 :

100% récolte 2014

Vinification :

Fermentation Malolactique effectuée
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles, magnums et jéroboams
Mise en cave : Mars 2015
Dosage : 4 g/l

Dégustation par Philippe Jamesse, Sommelier

Dans le verre

Couleur or pâle.

Nez dévoilant un Grand Bouquet de subtiles et multiples senteurs : florales exotiques, épicées, et fruitées secs et compotées avec des légères notes citronnées.

La bouche est marquée par une fraîcheur incisive et une grande vivacité.

Suggestions d'accord

Court bouillon miso de Crustacés / Assortiment de Sushis Makis Thon et Saumon

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

