

VAZART  
COQUART  
— & FILS —  
CHAMPAGNE

ROSÉ

Grand Cru



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



Nous assemblons notre Pinot Noir vinifié en rouge avec notre Chardonnay pour élaborer ce vin festif. Sa fraîcheur charmante de fruits rouges et sa finale acidulée, font de ce Rosé un champagne à boire en toute occasion.

**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

**Cépages :**

88% Chardonnay  
12% Pinot Noir

**Assemblage :**

75% récolte 2015 dont 12% de Pinot Noir vinifié en rouge  
5% récolte 2014  
5% récolte 2013  
15% 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 : 5.5 g/l

**Concours :**

Sakura Japan Women's Wine Awards, 2020, Gold

**Dégustation par Philippe Jamesse, Sommelier**

**Dans le verre**

Très jolie couleur rose framboise.  
Le nez est délicat avec des notes fumées et sensiblement fruitées, puis il surprend avec ses tonalités florales d'automne.  
La bouche est tendre et riche. Des arômes de fruits rouges et orangés enveloppent le palais et deviennent mûrs jusqu'à la fin.

**Suggestions d'accord**

Charcuteries Espagnoles, Basques / Canard à l'orange / Tomates Farcies / Gigot d'agneau aux pruneaux.

