

VAZART
COQUART
— & FILS —
CHAMPAGNE

SPECIAL GOURMET

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



Cuvée emblématique anciennement nommée "Spécial Foie Gras", elle permet également d'accompagner de multiples mets grâce à son caractère riche et doux à la fois.

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 :

Assemblage de multiples millésimes
10 ans d'âge moyen

Vinification :

Fermentation Malolactique effectuée
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles
Dosage : 30 g/l

Dégustation par Philippe Jamesse, Sommelier

Dans le verre

Couleur jaune dorée.
Le nez est riche de senteurs de fruits secs et confits ainsi que de notes évoquant le sous-bois. On y trouve également l'opulence des notes fruitées tropicales et épicées.
La bouche est onctueuse et douce avec des saveurs orangées et exotiques et liquoreuses qui apportent une belle rondeur.

Suggestions d'accord

Émincé de volaille à l'exotique / Gambas à la Malaisienne / Cocotte de ris de veau aux girolles et amandes fraîches.

