CHAMPAGNE
VAZART
COQUART
& FILS

SPECIAL GOURMET

Grand Cru
Blanc de Blancs

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 45 ans
Village classé Grand Cru dans la Côte des Blancs
Sous-sol de craie à Bélemnite
Certifié Haute Valeur Environnementale & Viticulture Durable
1ère vendange certifiée Viticulture Biologique en 2020

Mono cépage :
100% Chardonnay

Assemblage :
Assemblage de multiples millésimes, 10 ans d'âge moyen
Majorité récolte 2012

Vinification :
Fermentation Malolactique effectuée
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles
Mise en cave : Avril 2013
Dosage : 30 g/l

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

vigneron independant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE