

CHAMPAGNE
**VAZART
COQUART**
& FILS

BRUT ZÉRO

**Grand Cru
Blanc de Blancs**



Non dosé en sucre, ce vin a vieilli de longues années et révèle le Chardonnay de Chouilly. Intensité, corps et élégance font de cette cuvée un champagne exceptionnellement généreux et de grande délicatesse.

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 :

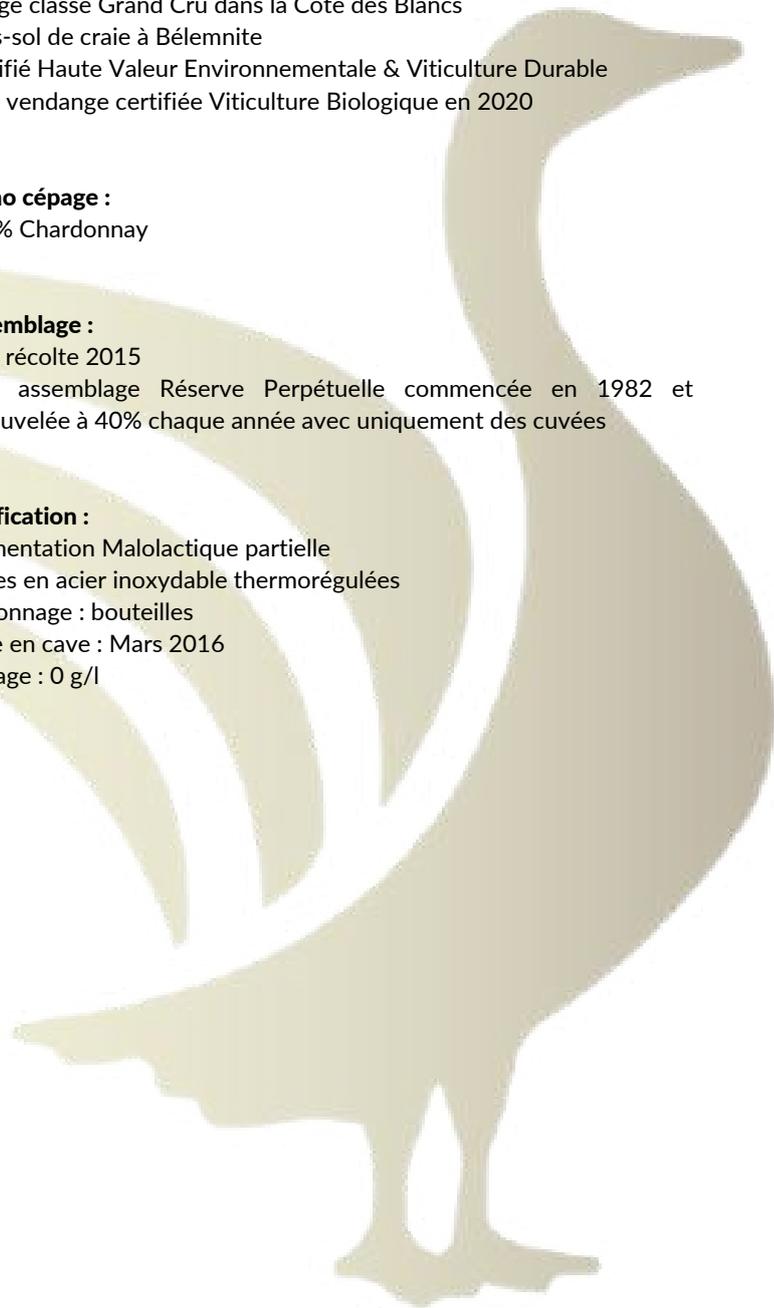
100% Chardonnay

Assemblage :

65% récolte 2015
35% assemblage Réserve Perpétuelle commencée en 1982 et renouvelée à 40% chaque année avec uniquement des cuvées

Vinification :

Fermentation Malolactique partielle
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles
Mise en cave : Mars 2016
Dosage : 0 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

