

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 :**

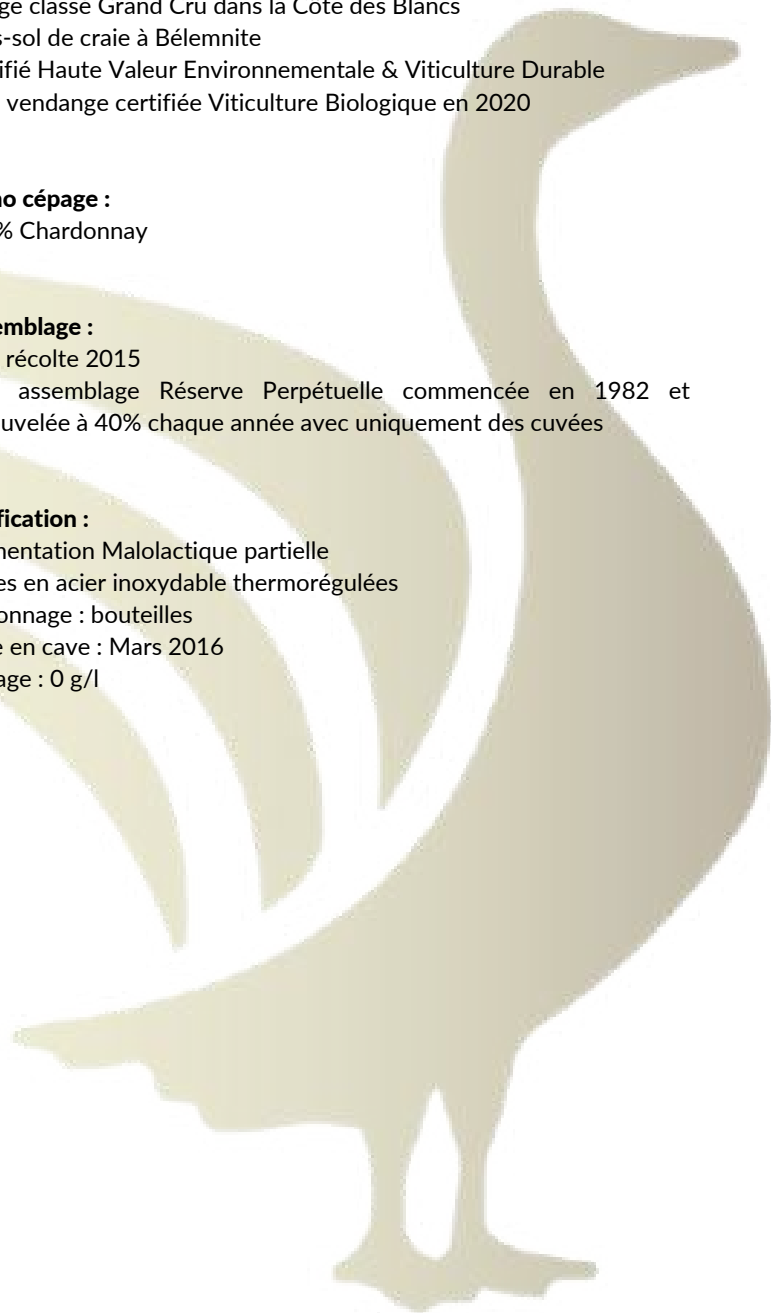
100% Chardonnay

**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

