

CHAMPAGNE
**VAZART
COQUART**
& FILS

DEMI-SEC

**Grand Cru
Blanc de Blancs**



La douceur et la générosité du fruit font de cette cuvée une délicate expression du Chardonnay. Les vins issus de notre Réserve Perpétuelle nous permettent de retrouver la signature souple et aérienne de Vazart-Coquart.

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 :

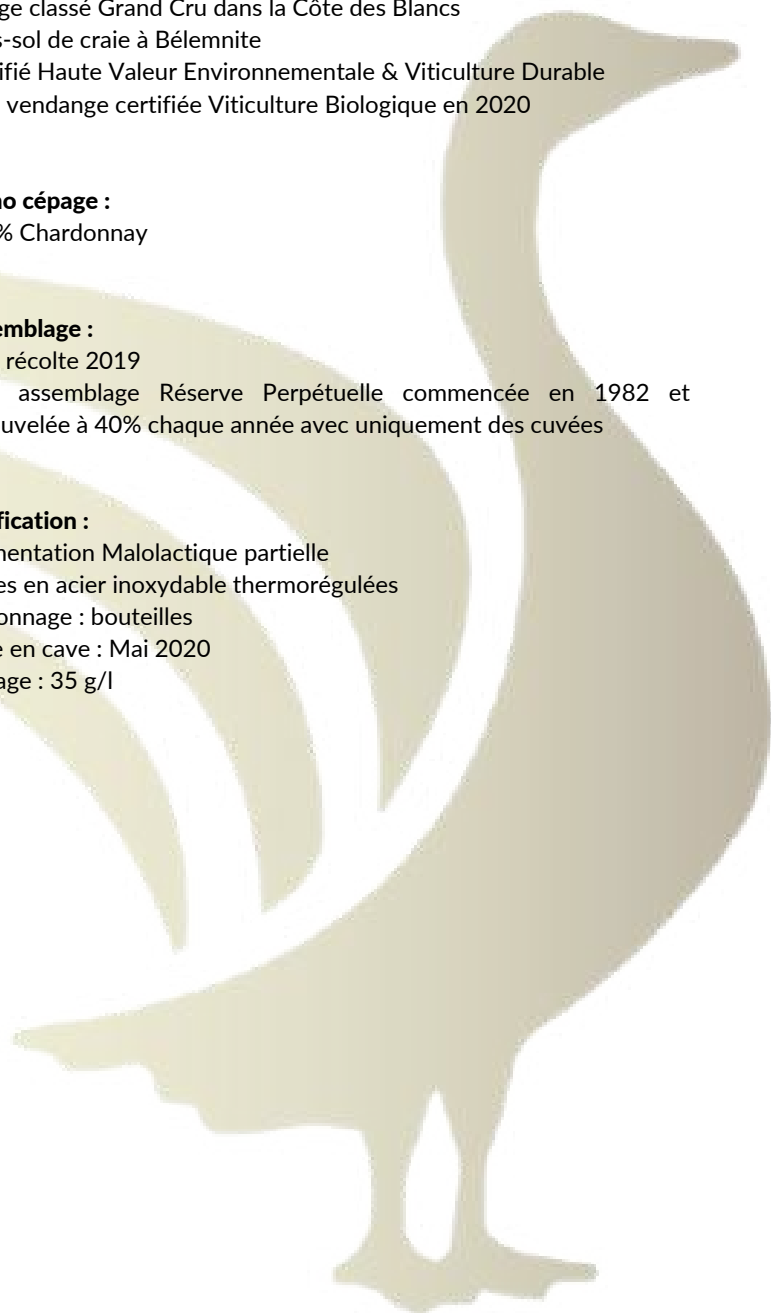
100% Chardonnay

Assemblage :

35% récolte 2019
65% 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 : Mai 2020
Dosage : 35 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

