

CHAMPAGNE  
**VAZART  
COQUART**  
& FILS

## CUVÉE CAMILLE

Grand Cru



Mariage en parfaite harmonie du Chardonnay et du Pinot Noir. Hommage aux arrière grands-parents de Jean-Pierre Vazart, tous les deux prénommés Camille. Une cuvée originale qui sera complice de vos apéritifs de terroir et de vos mets charnus et raffinés.

**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

**Cépages :**

70% Pinot Noir  
30% Chardonnay

**Assemblage :**

80% récolte 2022

**Vinification :**

Fermentation Malolactique partielle  
Cuves en acier inoxydable thermorégulées  
Flaconnage : bouteilles  
Mise en cave : Mai 2023  
Dosage : 5 g/l

**Certification Biologique FR-BIO-20**

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

