

CHAMPAGNE
**VAZART
COQUART**
& FILS

82/17

Grand Cru
Blanc de Blancs



Issu de notre Réserve Perpétuelle, cet assemblage magique intègre 36 millésimes, de 1982 à 2017. Il comblera les amateurs éclairés lors de moments privilégiés.

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 :

Réserve Perpétuelle commencée en 1982 et renouvelée à 40% chaque année (uniquement avec des cuvées) jusqu'au millésime 2017, d'où le nom 82/17

Vinification :

Fermentation Malolactique effectuée
Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Flaconnage : bouteilles
Mise en cave : Mai 2019
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

