

 **Vazart-Coquart & Fils**

Cuvée Camille, Chouilly *Grand Cru*

 750 ml

 France,



 9920404049



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Würzige Buchteln mit Pilzragout, Thymian und Rosmarin
(vegetarisch)

Angels on Horseback (Austern mit Rauchfleisch)

Streifen vom Kalbsfilet mit Senfsaat, Fleisch Consomée, Kartoffel-
Pecorino-Espuma und wilder Brokkoli dazu Ofentomate und gelbe
Beeten

Tasting review

by Christina Hilker on 19.12.2025

Info zum Champagner:

Chouilly ist ein Mosaik von Mikro-Terroirs, die Mineralität, Kraft und Frucht vereinen.

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay abgefüllt im Mai 2023 Degorgiert im Mai 2025 mit einer Dosage von 6g/l.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes Goldgelb Gelb mit zarten kupferfarbenen Reflexen/sehr feine Perlage.

Nase:

Die 2020er Cuvée Camille Brut mutet charmant und wenig in der Nase an, reife Birne, süßer Pfirsich, geröstete Mandeln und Algenbutter vereinen sich im animierenden Duft. Kühle Anklänge von Meeresbrise und Muscheln verleihen ihm Finesse, Eleganz und Komplexität.

Gaumen:

Auf der Zunge packt dieser Champagner angenehm zu, die feine Kohlensäure verleiht ihm einen mundwässernden Eindruck. Der perfekte Apéritif für die Herbst -und Winterzeit und ein genialer Begleiter zu Gerichten mit erdigen Umami Einflüssen. Fantastisches Preis-Werte Verhältnis.