

## Vazart-Coquart & Fils

# *Cuvée Camille, Chouilly Grand Cru*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920404049

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speisempfehlungen

von 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

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 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.