



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET



L by VD Blanc de Blancs Brut Nature

Cuvée L By VD Brut Nature Blanc de Blancs

Notre vignoble

Aire de production : Côte des Bar, Aube, Champagne-Ardenne, France.
Appellation : AOC Champagne
Age moyen des Vignes : 25 ans
Rendement : 10 400 kg/ha
Densité de plantation : 8260 pieds/ha
Sol : Kimméridgien sur argilo-calcaire

Identification du vin

Couleur : Blanc
Cépages : 100% Chardonnay
Nom du vinificateur : Stéphane Joly

Pressurage

Pressoir traditionnel vertical type "Coquart"
2 pressoirs pneumatiques 4000 Kg
Rendement : 160 kg de raisins – 100 L de vin

1^{ère} Fermentation alcoolique

Température de fermentation : 20°C
Durée de la fermentation : 10 jours
Levures : Saccharomyces

Fermentation malolactique

Fermentation malolactique : 100%
Bactéries : Leuconostoc oenos

Filtration / Collage

Collage : Aucun
Filtration : Kieselgur
Stabilisation tartrique : Passage à froid -6°C

2^{ème} Fermentation alcoolique

Volume : Bouteille
Température : 12°C
Durée de la fermentation : 6 semaines
Levures : Saccharomyces

Elevage

Contenants : Bouteille
Durée d'élevage : 24 mois sur lattes

Données techniques

Degré alcoolique : 12,5°C
Dosage : 0 g
Production annuelle : 2 900 Bouteilles / 250 Demi-bouteilles
150 Magnums / 50 Jéroboams

Caractéristiques

Ce Champagne s'habille d'une belle robe or. Le nez est complexe et expressif avec des notes de fruits jaunes cuits, de miel d'acacia, d'oranges bien mûres associées à des notes briochées, vanillées et de pain cuit. La mise en bouche est crémeuse et la bulle caressante. Les notes agrumes, orange et citron apportent une belle fraîcheur.

Dégustation

Température de service : 8-9°C
Accompagnements culinaires : Ce Champagne d'apéritif pourra également accompagner un homard breton ou une langouste d'Afrique du Sud.




CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET

L by VD Blanc de Blancs Brut Nature