



CHAMPAGNE  
**VEUVE DOUSSOT**



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET



L by VD Blanc de Noirs Brut Nature

# Cuvée L By VD Brut Nature Blanc de Noirs

## 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% Pinot Noir

**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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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

Robe jaune pâle nuancée de reflets d'Or.

Nez aux notes florales (pivoine, violette), fruits jaunes (mirabelle, quetsche), amande fraîche. Bouche charnelle qui présente une richesse immédiate, final réglissé délicat.

## Dégustation

**Température de service :** 8-9°C

**Accompagnements culinaires :** Apéritif, Lapin de Garenne aux Girolles, Ravioles de Langoustine, Caviar.



  
CHAMPAGNE  
**VEUVE DOUSSOT**

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET

L by VD Blanc de Noirs Brut Nature