



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET



L by VD Rosé Brut Nature

Cuvée L By VD Brut Nature Rosé

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 : 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Nom du vinificateur : Stéphane Joly

Pressurage

Pressoir traditionnel vertical type "Coquart"

2 presseurs 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 robe abricot clair. Le nez est gourmand et charmeur sur de la gelée de framboise, de la confiture de groseilles, de la grenade fraîche et de la tarte aux quetsches. La mise en bouche est soyeuse et fruitée puis se poursuit sur de la groseille et des agrumes qui apportent une très belle longueur.

Dégustation

Température de service : 8-9°C

Accompagnements culinaires : Ce Champagne accompagnera un apéritif dinatoire et accompagnera également un poisson gras ou une volaille rôtie.




CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET