

# JOLY DE TREBUIIT Réserve Brut



[www.champagneveuedoussot.com](http://www.champagneveuedoussot.com)  
[www.confrerie-domaines.com](http://www.confrerie-domaines.com)

## Le vignoble

**Aire de production :** Côte des Bar, Aube, Champagne-Ardenne, France.

**Appellation :** AOC Champagne

**Sol :** Kimméridgien sur argilo calcaire

## Identification du vin

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay

**Vendanges :** Manuelles

## Pressurage

**Rendement :** 160 kg de raisins = 100 L de vin

## 1<sup>ère</sup> Fermentation alcoolique

**Température de fermentation :** 20°C

**Durée de 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 fermentation :** 6 semaines

**Levures :** Saccharomyces

## Elevage

**Contenants :** Bouteille

**Durée d'élevage :** 24 mois sur lattes

## Dégustation

**Température de service :** 8° à 12°C

En bouche ce vin effervescent est un vin puissant avec une belle vivacité et une bulle fine et agréable. Ce vin s'accorde généralement bien avec du porc, du poisson gras ou des fruits de mer.

**Potentiel de garde :** entre 2 et 5 ans