



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET



Cuvée Blanc de Blancs 50 Ans

Cuvée Blanc de Blancs 50 Ans

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 : 50% Pinot Blanc et 50% Chardonnay

Nom du vinificateur : Stéphane Joly

Pressurage

Pressoir traditionnel vertical de 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 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 fermentation : 6 semaines

Levures : Saccharomyces

Elevage

Contenants : Bouteille

Durée d'élevage : 24 mois sur lattes

Données techniques

Degré alcoolique : 12.5°

Dosage : 9 grammes

Production annuelle : 5000 bouteilles

Liqueur d'expédition : traditionnelle

Caractéristiques

Élégance des arômes de pêche de vigne, d'abricot. Bouche ample, ronde et fruitée. Finale longue, onctueuse et vive.

Dégustation

Température de service : 8-9°C

Vocation apéritive, carpaccio de Saint Jacques sauce agrumes, filet de canard aux abricots.



VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1744 À NOË-LES-MALLETS

10360 NOË-LES-MALLETS – FRANCE

Tél. +33 (0)3 25 29 60 61 – E-mail : champagne.veuve.doussot@wandoo.fr

www.champagneveuedoussot.com