



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET



Cuvée BLANC DE BLANCS Brut

Cuvée Blanc de Blancs Brut

Notre vignoble

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

Appellation : AOC Champagne

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 10 400kg/ha

Densité de plantation : 8260 pieds/ha

Sol : Kimméridgien sur argilo-calcaire

Identification du vin

Couleur : Blanc

Cépage : 100% Chardonnay

Nom du vinificateur : Stéphane Joly

Pressurage

Pressoir traditionnel vertical type « coquart »

2 presseurs pneumatiques 4000kg

Rendement : 160kg de raisin = 100L 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

Contenant : Bouteille

Durée d'élevage : 24 mois sur lattes

Données Techniques

Degré alcoolique : 12,5°C

Dosage : 10 grammes

Production annuelle : 5 000 bouteilles

Liqueur d'expédition : traditionnelle

Caractéristiques

Nez floral penchant sur les fruits blancs. Bouche fraîche et riche en agrumes et tirant sur le citron.

Dégustation

Température de service : 8-9°C

Accompagnement culinaire : Apéritif, Crustacés, Poissons.



CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLETS

10360 NOÉ-LES-MALLETS - FRANCE

Tél. +33 (0)3 25 29 60 61 - Fax. +33 (0)3 25 29 11 78 - E-mail :

champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr

www.champagneveuve.doussot.com

