



CHAMPAGNE  
**VEUVE DOUSSOT**



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET



  
CHAMPAGNE  
**VEUVE DOUSSOT**  
—  
COTEAUX CHAMPENOIS  
BLANC  
Millesime 2020

Côteaux Champenois Blanc

# Côteaux Champenois Blanc

## Notre vignoble

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

**Appellation :** AOC Champagne

**Age moyen des vignes :** 50 ans

**Densité de plantation :** 8260 pieds/ha

**Sol :** Kimméridgien sur argilo calcaire

## Identification du vin

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

**Nom du vinificateur :** Stéphane Joly

## Pressurage

Pressoir traditionnel vertical type « coquart ». 2 pressoirs pneumatiques 4000Kg.

## Fermentation alcoolique

**Température de fermentation :** 20°C

**Durée de fermentation :** 10 jours

**Levures :** Saccharomyces

**Contenant :** Fût de Chêne de la forêt de Cunfin, Aube

## Fermentation malolactique

**Fermentation malolactique :** 100%

**Bactéries :** Leuconostoc oenos

**Contenant :** Fût de Chêne de la forêt de Cunfin, Aube

## Filtration / Collage

**Collage :** Précipitation tartrique par le froid

**Filtration :** Kieselgur

**Stabilisation tartrique :** Passage à froid -6°C

## Elevage

**Contenants :** Fût de Chêne de la forêt de Cunfin, Aube

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

## Données techniques

**Degré alcoolique :** 12.5°

**Production annuelle :** 2 000 bouteilles

## Caractéristiques

Robe jaune paille aux reflets dorés.  
Nez de pêche, poire et pâtisserie légèrement vanillé.  
Bouche révélant une attaque franche, fruits jaunes, belle acidité.

## Dégustation

**Température de service :** 8-9°C

**Accompagnements culinaires :** Escalope de Dinde au Sésame, Mesclun au Gratin de Chaource, Poissons et Crustacés.

**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](mailto:champagne.veuve.doussot@wandoo.fr)

[www.champagneveuedoussot.com](http://www.champagneveuedoussot.com)