



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET



Côteaux Champenois Rouge

Côteaux Champenois Rouge

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 : 100% Pinot Noir

Nom du vinificateur : Stéphane Joly

Macération

10 jours dont 3 jours à froid. Foulée et éraflée.

Pressurage

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 rouge violine, reflets légèrement cuivrés. Nez de cerise, mûre et fruits rouges. Bel équilibre en bouche, rondeur, arômes de fraise.

Dégustation

Température de service : 8-9°C

Accompagnements culinaires : Côte de Veau de la Normandie, Bœuf à la ficelle, Matelote d'Anguille au Côteaux Champenois Rouge.



VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1744 À NOÉ-LES-MALLETS

10360 NOE-LES-MALLETS – FRANCE

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

www.champagneveuevedoussot.com