



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET



Côteaux Champenois Rosé

Coteaux Champenois rosé

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 : Rosé

Cépages : 100% Pinot Noir

Nom du vinificateur : Stéphane Joly

Macération

48h, foulée et éraflée.

Pressurage

Pressoir horizontal pneumatique

Rendement : 160 kg de raisins = 100 L de vin

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 : 6 à 12 mois en fût

Données techniques

Degré alcoolique : 12.5°

Production annuelle : 500 bouteilles

Caractéristiques

Vinification extrêmement rare et confidentielle. Vin expressif et gastronomique

Dégustation

Température de service : 5-6°C

Vin rare, original et frais, il et sera le compagnon de choix pour vos moments conviviaux. Rosé complexe qui s'allie facilement avec la cuisine bistrannique. Alliant les fruits rouges bien mûres et une belle minéralité.



VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1744 À NOË-LES-MALLETS

10360 NOE-LES-MALLETS – FRANCE

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

www.champagneveuedoussot.com