



CHAMPAGNE  
**VEUVE DOUSSOT**



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET



Cuvée TRADITION Demi-Sec

# Cuvée TRADITION Demi-Sec

## 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 :** 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay

**Nom du vinificateur :** Stéphane Joly

## Pressurage



Pressoir traditionnel vertical type "Coquart"

2 pressoirs pneumatiques 4000 Kg

**Rendement :** 160 kg de raisins = 100 L de vin

## 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> Fermentation alcoolique



**Volume :** Bouteille

**Température :** 12°C

**Durée de la fermentation :** 6 semaines

**Levures :** Saccharomyces

## Elevage



**Contenants :** Bouteille

**Durée d'élevage :** 18 mois sur lattes

## Données techniques



**Degré alcoolique :** 12,5°C

**Dosage :** 35 grammes

**Production annuelle :** 5 000 Bouteilles

**Liqueur d'expédition :** Traditionnelle

## Caractéristiques



Parure jaune paille avec reflets cuivrés. Arômes de fruits mûrs et pain grillé.

## Dégustation



**Température de service :** 8-9°C

**Accompagnements culinaires :** Foie Gras, Desserts.



CHAMPAGNE  
**VEUVE DOUSSOT**



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLETS

10360 NOË-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](mailto:champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr)

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