

  
CHAMPAGNE  
**VEUVE DOUSSOT**

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET



Cuvée ERNESTINE Brut Millésime

# Cuvée ERNESTINE Brut Millésime

## Vignoble

**Zone de production :** Côte des Bar, Aube, Champagne-Ardenne, France.  
**Appellation :** AOC Champagne  
**Age moyen des vignes :** 25ans  
**Densité de plantation :** 8260 pied/ha  
**Sol :** Kimméridgien sur argilo-calcaire

## Identification du vin

**Couleur:** Blanc  
**Cépages:** 70% Pinot noir et 30% de Chardonnay  
**Nom du vinificateur:** Stéphane Joly

## Pressurage

Pressoir traditionnel vertical type « coquart »  
2 pressoirs pneumatiques de 4000Kg.  
**Rendement :** 160Kg de raisins = 100 L de vin

## Fermentation alcoolique

**Température de fermentation :** 20°C  
**Durée de fermentation :** 10 jours  
**Levures :** Saccharomyces

## Fermentation malo-lactique

**Fermentation malo-lactique :** 100%  
**Bactéries :** Leuconostoc oenos

## Filtration

**Aileron:** Aucun  
**Filtration:** Kieselgur  
**Stabilisation Tartare :** -6°C

## 2ème Fermentation alcoolique

**Volume :** Bouteille  
**Température:** 12°C  
**Durée de fermentation :** 6 semaines  
**Levures:** Saccharomyces

## Aging

**Navire :** Bouteille  
**Période de maturation :** 36 mois sur lattes

## Détails techniques

**Pourcentage d'alcool :** 12.5°C  
**Sucre:** 10 g/l  
**Production annuelle:** 10 000 bouteilles  
**Liqueur d'expédition :** Traditionnelle

## Caractéristiques

Vineux et souple, un nez tout en dentelle marqué par les fleurs blanches.  
Bouche ample et riche, mêle des notes d'abricot et de miel. Vin puissant et persistant.

## Dégustation

**Température de service :** 8-9°C  
**Accompagnements culinaires :** Apéritif,



**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](mailto:champagne.veuve.doussot@wandoo.fr)  
[www.champagneveuedoussot.com](http://www.champagneveuedoussot.com)