



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET



GRANDE CUVÉE Brut

GRANDE CUVÉE Brut

Notre vignoble

Air 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 : 8 260 pieds/ha

Sol : Kimméridgien sur argilo-calcaire

Identification du vin

Couleur : Blanc

Cépages : 80% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay

Nom du vinificateur : Stéphane Joly

Pressurage

Pressoir traditionnel vertical type « coquart »
2 pressoir pneumatiques 4000kg

Rendement : 160 kg de raisin = 100L de vin

1^{ère} Fermentation alcoolique

Température de fermentation : 20°C

Durée de fermentation : 10j

Levures : Saccharomyces

Fermentation malolactique

Fermentation malolactique : 100%

Bactéries : Leuconostoc oenos

Notre vignoble

Collage : Aucun

Filtration : Kieselgur

Stabilisation tartrique : passage au froid -6°C

2^{ème} Fermentation alcoolique

Volume : Bouteille

Température : 12°C

Durée de la fermentation : 6 semaines

Levures : Saccharomyces

Elevage

Contenants : Bouteilles

Durée de l'élevage : 24 mois sur lattes

Données Techniques

Degré d'alcool : 12,5°C

Dosage : 10 grammes

Production annuelle : 35000 Bouteilles / 1500

Demi-bouteilles / 1500 Magnums / 100

Jéroboam

Liqueur d'expédition : traditionnelle

Caractéristiques

Nez fin, complexe. Bouche volumineuse et rafraîchissante, exprime la finesse de notre terroir.

Notre vignoble

Température de service : 8-9°C

Accompagnement culinaire : Apéritif,

Grillades ; Plateau



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLETS

10360 NOÉ-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

www.champagneveuve-doussot.com