



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET



Cuvée MEMORY Millésime

Cuvée MEMORY 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: 40% Pinot noir et 60% de Chardonnay
Nom du vinificateur: Stéphane Joly

Pressurage

Type de pressurage : presse verticale traditionnelle « coquart »
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 malo-lactique

Fermentation malo-lactique : 100%
Bactéries : Leuconostoc oenos
Contenant : Fût de chêne de la Forêt de Cunfin, Aube.

Filtration

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

2ème Fermentation alcoolique

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

Aging

Navire : Bouteille
Période de maturation : 48 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

Puissant et généreux en bouche comme au nez. Epicé avec nuance de fruits secs ou confits et fleurs séchées.

Dégustation

Température de service : 8-9°C
Accompagnements culinaires : Fruits de Mer, Poissons, Plat généreux.



VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLETS

10360 NOË-LES-MALLETS – FRANCE
Tél. +33 (0)3 25 29 60 61 – E-mail : champagne.veuve.doussot@wandoo.fr
www.champagneveuve.doussot.com