



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1744 À NOË-LES-MALLETS



RATAFIA

RATAFIA

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 : Blanc

Cépages : 100% Pinot Noir

Nom du vinificateur : Stéphane Joly

Pressurage

Pressoir traditionnel vertical type « coquart ». 2 pressoirs pneumatiques 4000Kg.

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

Mutage

Avec Fine et Marc de Champagne.

Elevage

Contenant : Fût de chêne de la Forêt de Cunfin, Aube

Durée de l'élevage : 24 mois en fût

Filtration

Filtre à plaque cellulose.

Données techniques

Degré alcoolique : 18°C

Production annuelle : 2 000 bouteilles

Caractéristiques

Nez puissant et chaleureux, il s'ouvre sur des arômes de raisin de Corinthe, de fruits secs et de poire cuite. De puissantes saveurs de fruits blancs au sirop et un équilibre apporté par l'acidité bien présente en bouche nous évoque au final le raisin frais.

Dégustation

Température de service : 6°C

Accompagnements culinaires : Dessert chocolaté, Tarte Fine aux Pommes.

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