



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOÉ-LES-MALLET



Cuvée TENDRESSE Rosé Brut

Cuvée TENDRESSE Rosé Brut

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 : Rosé

Cépages : 100% Pinot Noir

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

Fermentation alcoolique fraîche. Sensation visuelle charnelle et élégante.

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^{ème} Fermentation alcoolique

Volume : Bouteille

Température : 12°C

Durée de la fermentation : 6 semaines

Levures : Saccharomyces

Elevage

Contenants : Bouteille

Durée d'élevage : 24 mois sur lattes

Données techniques

Degré alcoolique : 12,5°C

Dosage : 10 grammes

Production annuelle : 14 000 bouteilles / 500 demi-bouteilles

Liqueur d'expédition : Traditionnelle

Caractéristiques

Robe framboise ressemble à un extrait de pétale de rose **1^{ère}**

En bouche, tient une puissance fruitée et une réelle pureté aromatique.

Dégustation

Température de service : 8-9°C

Accompagnements culinaires : Tapas de Jambon, Filet Mignon, Foie Gras Poêlé, 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

www.champagneveuedoussot.com