


CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET



Cuvée Tradition

Cuvée Tradition

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



Fiche technique
BLANC DE BLANCS 2018

Identification du vin

Couleur: Blanc

Cépages: 85% Pinot noir et 15% de Chardonnay

Nom du vinificateur: Stéphane Joly

Pressurage

Type de pressurage : presse verticale traditionnelle
« coquart »

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

Contenant : Bouteille

Température: 12°C

Durée de fermentation : 6 semaines

Levures: Saccharomyces

Aging

Navire : Bouteille

Période de maturation : 18 mois sur lattes

Détails techniques

Pourcentage d'alcool : 12.5°C

Sucre: 6 g/l

Production annuelle: 133 000 btl

Dégustation

Température de service : 8-9°C

Note de dégustation : robe or pâle avec un nez élégant au caractère floral et citronné. Ce champagne brut élevé dans un véritable style champenois est idéal à l'apéritif de par sa fraîcheur et son équilibre.



VEUVE DOUSSOT

VIGNERONS DEPUIS 1744 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.champagneveuedoussot.com