



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET



Cuvée L By Vd Blanc de Blancs Brut Nature

Cuvée L By Vd Blanc de Blancs

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 : Blanc
Cépages : 100% Chardonnay
Nom du vinificateur : Stéphane Joly

Pressurage

Pressoir traditionnel vertical de type « Coquart »
2 pressoirs pneumatiques 4000 kg
Rendement : 160 kg de raisins = 100 L de vin

1^{ère} Fermentation alcoolique

Température de fermentation : 20°C
Durée de fermentation : 10 jours
Levures : Saccharomyces

Fermentation malolactique

Fermentation malolactique : 100%
Bactéries : Leuconostoc oenos

Filtration / Collage

Collage : aucun
Filtration : Kiesegur
Stabilisation tartrique : Passage à froid -6°C

2^{ème} Fermentation alcoolique

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

Elevage

Contenants : Bouteille
Durée d'élevage : 24 mois sur lattes

Données techniques

Degré alcoolique : 12.5°
Dosage : 0 gramme
Production annuelle : 2900 bouteilles / 250 Demi-Bouteilles / 150 Magnum / 50 Jéroboam

Caractéristiques

Robe jaune pâle nuancée de reflets d'Or.
Nez aux notes florales (pivoine, violette), fruits jaunes (mirabelles, quetsche), amande fraîche.
Bouche charnelle qui présente une richesse immédiate, finale réglissé délicat.

Dégustation

Température de service : 8-9°C
Apéritif, Lapin de Garenne aux Girolles, Ravioles de Langoustine, Caviar.



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.champagneveuvevoussot.com