



CHAMPAGNE
VEUVE DOUSSOT



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET



Cuvée L By Vd Blanc de Noirs Brut Nature

Cuvée L By Vd Blanc de Noirs

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% Pinot Noir
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

Caractéristiques

Ce Champagne s'habille d'une belle robe or. Le Nez est complexe et agressif avec des notes de fruits jaunes cuits, de miel d'acacia, d'oranges bien mûres associées à des notes briochées. La mise en bouche est crémeuse et la bulle caressante. Les notes agrumes, orange et citron apportent une belle fraîcheur.

Dégustation

Température de service : 8-9°C
Ce champagne d'apéritif pourra également accompagner un homard breton ou une langouste d'Afrique du Sud.



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