



CHAMPAGNE  
**VEUVE DOUSSOT**



VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET



Cuvée L By Vd Rosé Brut Nature

# Cuvée L By Vd Rosé

## 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 de type « Coquart »  
2 pressoirs pneumatiques 4000 kg  
**Rendement :** 160 kg de raisins = 100 L de vin

## 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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

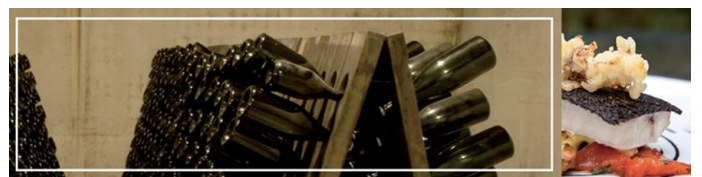
**Degré alcoolique :** 12.5°  
**Dosage :** 0 gramme  
**Production annuelle :** 2900 bouteilles

## Caractéristiques

Ce Champagne s'habille d'une robe abricot clair. Le Nez est gourmand et charmeur sur de la gelée de framboise, de la confiture de groseille, de la grenache frais et de la tarte aux quetsches. La mise en bouche est soyeuse et fruitée puis se poursuit sur de la groseille et des agrumes qui apportent une très belle longueur

## Dégustation

**Température de service :** 8-9°C  
Ce champagne accompagnera un apéritif dinatoire et également un poisson gras et une volaille rôtie.



**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.champagneveuevedoussot.com