



*Champagne*

**VEUVE DOUSSOT**

SINCE 1746 WIJNBOUWERS IN NOË-LES-MALLET





*Ons merk werd begin jaren '70 gecreëerd door George Joly en zijn zonen, al sinds eeuwen wijnbouwers in de Champagne. Ik ben blij om deze familiegeschiedenis volgens dezelfde kwalitatieve en traditionele waarden voort te zetten als mijn grootvader, vader en ooms.*

*Elk seizoen werkt onze familie volgens dezelfde redelijke en duurzame manier om de stijl en het evenwicht van de wijn te bewaren en de traditie te respecteren.*

*Het bebouwen, verzorgen, bereiden, de creatie; ook voor mij is elke etappe een plezier, een passie...*

*Deze passie vindt u terug in elke cuvée en op elk moment dat u een glas Champagne van Veuve Doussot aan uw lippen zet.*

*Stephane Joly*

*«Onze grond en onze muren vestigen onze aanwezigheid,  
wij behoren tot het departement Aube...»*



*De wijngaarden en wijnkelders van de Champagne Veuve Doussot liggen in het hart van de Côte des Bar, in het charmante dorpje Noé-les-Mallets. U wordt welkom geheten door een uitzonderlijk uitzicht.*

*De familie Joly, altijd op zoek naar kwaliteit en echtheid, hecht er grote waarde aan om alle verwerkingsetappes van onze Champagne met de grootste zorg uit te voeren, van de kweek van de wijnrank tot de distributie van onze producten.*

*Volgens deze zelfde principes zijn wij begonnen aan een kweek die het milieu respecteert en vechten wij op redelijke wijze tegen ziektes en parasieten. Deze methode geeft ons de kans om de weelderige en schitterende natuur van ons Champagne landgoed te bewaren en staat de druiven telkens weer toe het beste van henzelf te schenken.*

*Sinds meerdere generaties geeft ons landgoed van 15 hectare een mengsel van Chardonnay en Pinot Noir. Een waar artistiek werk waarvoor alle liefde en kennis gebruikt worden.*

*De verschillende geuren bieden een ruim palet en brengen ronde en delicate smaken tot uiting.*





*«Het is met veel geduld en traagheid  
dat wij onze champagnes ontwikkelen...»*



*Dan komt de etappe van samenvoeging. Een belangrijk moment dat, net als een geheim ritueel, tijdens de uitvoering veel aandacht vraagt. Dit is de stijl van het Huis.*

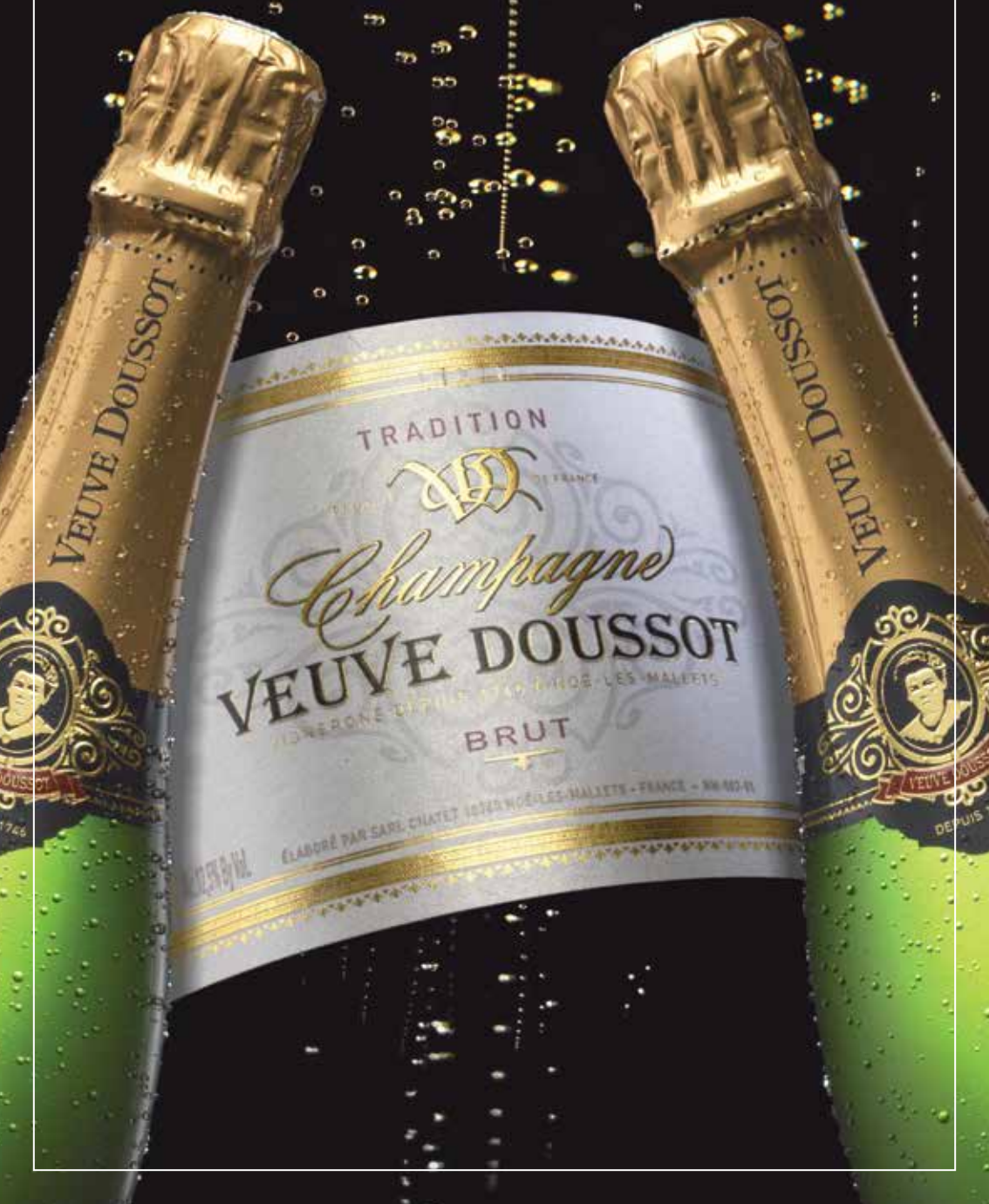
*De samenvoeging bestaat uit het mengen van verschillende proporties van verschillende wijnmerken en druivensoorten van verschillende percelen. We zoeken naar een natuurlijke alchemie, die het karakter van elke cuvée vormt.*

*Vervolgens vertrekken de flessen voor een lange rustperiode om hun karakter te verfijnen en te versterken in de diepte van de ondergrondse kelders waar ze tot volle rijpheid komen.*

*Alle bereidings-etappes, zoals het bottelen, hetchaïen, het degorgeren en uiteindelijk het kurken, worden op het landgoed uitgevoerd.*



«Elke cuvée  
is een ware creatie...»







Een onvermijdelijke cuvée voor een aperitief met vrienden maar tevens zeer geschikt tijdens een maaltijd. Bestaat tevens in een sterkere en zoetere Demi-Sec om uw nagerechten te begeleiden.

*Bestaat voornamelijk uit Pinot Noir, samengevoegd met 15 % Chardonnay. Een wijn met gouden reflecties, een subtiele luchtige neus en bloemrijke geuren met een aantal frisse citrusvruchten.*

*Deze Brut is volgens de pure champagnetraditie en wettige kwaliteit gerijpt en valt op door zijn frisheid en evenwicht.*



Cuvée TRADITION Brut



Deze wijn is een ware verleider en kan gedronken worden door liefhebbers van een aperitief maar tevens als begeleiding van een kaasplateau.

*Een harmonieuze samenstelling van 80 % Pinot Noir en 20 % Chardonnay.*

*Deze Cuvée heeft een fijne en complexe neus, een volle en frisse smaak waarin u de finesse van ons huis herkent.*

GRANDE CUVÉE Brut

les classiques



Deze nauwelijks gedoseerde Champagne is bestemd voor de liefhebbers van echte geuren en begeleit uw fijne gerechten zoals vis en schelpdieren. Tevens een genot tijdens het aperitief.

*De duidelijke en scherpe Cuvée bestaat uit 80 % Pinot Noir en 20 % Chardonnay.*

*U ontdekt alle charme van frisse vruchten, een diepe en fijne neus met enige koekaccenten.*



Deze charmante en verleidelijke cuvée is ideaal voor uw zomerse aperitieven en sublimeert al uw nagerechten met rode vruchten... De dames zullen ervan genieten!

*Liefhebbers van Rosé of beginnende gebruikers, genieten van de rode vruchten van deze zachte en sprankelende Cuvée.*

*100 % Pinot Noir, een schitterende, glimmend roze jurk, pakkende geuren die herinneren aan een jam-mix van aardbeien, frambozen en druiven.*



Deze fijngevoelige en geraffineerde cuvée zorgt voor een gelukszalig aperitief. Een perfecte partner voor uw recepten met vis of schelpdieren.

*De cuvée komt voort uit één enkele druivensoort van 100 % Chardonnay en onthult een erg mooie gouden kleur en een elegante en sprekende geur. De smaak van witte bloemen en citrusvruchten zorgen voor een luchtige en rijpe sensatie in de mond.*



Het resultaat van een uitzonderlijke druivenoogst, een jaar waarin de druiven ons het beste van henzelf hebben geschonken. Deze Millésime is een waar genot voor de liefhebbers van grote Champagnes bij gastronomische gerechten.

*Deze krachtige en nadrukkelijke Cuvée bestaat uit 70 % Pinot Noir en 30 % Chardonnay. De vineuze en soepele kant inde neus worden gemarkeerd door witte bloemen. De uitgebreide en rijke smaak mengen accenten van abrikozen en honing.*

Cuvée BLANC DE BLANCS Brut

Cuvée ERNESTINE Brut Millésime



Vroeger was ratafia een typische champenoise aperitief; tegenwoordig drinkt men hem ook graag bij een chocoladedessert of een mooi appeltaartje. Een schitterende wijn!

*De blending van druivenmost en op eiken gerijpte fine de marc de champagne geeft deze zachte wijn een uniek karakter met aroma's van krenten, gedroogd fruit en gegaarde peren.*



Deze wijnen zijn samengesteld uit dezelfde druivensoorten als champagne; het zijn de enige wijnen zonder belletjes van onze appellation. De rode past mooi bij rood vlees. De witte past bij vis en smaakt bijzonder goed bij schaaldieren.

*In de Coteaux Rouge, gerijpt in eiken vaten, komt de kracht van eerlijk, charmant rood fruit met zwarte kers tot uitdrukking. De Coteaux Blanc is mineraal en licht rokerig, wat een bijzonder originele wijn geeft.*



*De champagne Veuve Doussot biedt u de mogelijkheid om de regio en het landgoed te ontdekken... Neemt u deel aan de door ons georganiseerde dagen en aarzel niet om contact met ons op te nemen voor meer informatie.*

*Wij heten u van harte welkom, bij voorkeur op afspraak, om u beter te kunnen verwelkomen en om onze passie met u te delen.*

  
*Champagne*  
**VEUVÉ DOUSSOT**

10360 NOÉ-LES-MALLETS - FRANCE

Tél. +33 (0)3 25 29 60 61 - Fax. +33 (0)3 25 29 11 78

[champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr](mailto:champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr)





[www.champagnevedoussot.com](http://www.champagnevedoussot.com)