



  
CHAMPAGNE  
**VEUVE DOUSSOT**

VIGNERONS DEPUIS 1746 À NOË-LES-MALLET

Vignerons Champenois au fil des siècles, notre marque fût créée au début des années 1970, par Georges Joly et ses fils.

Cette histoire familiale, je suis heureux de la prolonger toujours dans le même esprit de qualité et de tradition que mon grand-père, mon père et mes oncles.

Depuis plusieurs générations, sur un vaste terroir, les «Joly» déclinent l'alliance du Chardonnay et du Pinot Noir en réalisant un véritable travail d'artistes, pour lequel ils mettent tout leur amour et leur savoir-faire.

*Cette diversité d'arômes offre une large palette de goûts en laissant s'exprimer rondeur, fruité et délicatesse.*

#### LE COTEAUX ROUGE

élevé en fût de chêne, exprime la puissance des fruits rouges dans un bouquet franc et charmeur, évoquant la cerise noire

C'est dans une optique de viticulture raisonnée et durable que chaque saison nous travaillons en famille afin de conserver le style, l'équilibre du vin et respecter la tradition.

Cultiver, soigner, vinifier, créer, chaque étape est pour moi un plaisir, une passion...

#### LE COTEAUX BLANC

élevé en fût de chêne, révèle un caractère minéral et légèrement fumé qui en fait toute son originalité.



Champagne Veuve Doussot

1 Rue de Chatet 10360 Noé-les-Mallets

Tél : 03 25 29 60 61