

Ephémère

Cépages:
60% Chardonnay
40% Pinot Blanc
...

Terroir:

Côte des Bars
(Celles-sur-Ource).



Dosage:
0g/L
Brut Nature

À PROPOS DU DOMAINE

Propriétaire: Alain Simon depuis 1998

Récoltant-Manipulant: Depuis 2003

Terroir: Côte des Bars, Côte des Blancs, Vallée de la Marne

Surface de l'exploitation: 12 hectares

Densité: 10 000 pieds par hectare

Cépages: 65% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Blanc, 10% Pinot Meunier

Certifications: HVE et VDC

Sol: Sol argilo-calcaire

Notre politique: Petit domaine familial produisant des vins de qualité supérieur avec des ambitions audacieuses.

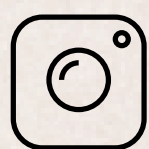
DÉGUSTATION

Au nez: Les arômes sont intenses et frais. Dans cette cuvée, nous retrouvons le citron et les fruits.

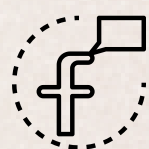
En bouche : Nous distinguons un certain équilibre et une fin de bouche longue qui délivre des arômes d'amande, de vin blanc et de fruits à chair blanche.

Robe: La robe de ce champagne est limpide. Nous y retrouvons aussi des reflets dorés.

Effervescence: Cette cuvée présente une effervescence soutenue, un cordon régulier et de fines bulles régulières.



@champagnesimondevaux



champagnesimondevaux


Simon-Devaux
CHAMPAGNE

4 rue du clamart
10110 Celles-sur-Ources
FRANCE
+33 603247454