

Premier Cru



Cépages:
100% Chardonnay

Terroir:
Côte des Blancs

Dosage:
8g/L
Brut

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.

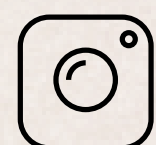
DÉGUSTATION

Au nez: Le nez est droit et frais. La dégustation nous révèle des notes de fruits blanc, des notes minérales mais aussi fruités (citron, litchi) et de brioche.

En bouche : La bouche est fraîche et tendue en attaque. On retrouve les notes de fruits blancs, de litchi, et minérales. Elle se caractérise par une belle longueur et un bel équilibre.

Robe: La robe de ce champagne présente une teinte « or-blanc ».

Effervescence: Des bulles fines et régulières.



@champagnesimondevaux



champagnesimondevaux


Simon-Devaux
CHAMPAGNE

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