

Rosé

Cépages :
90% Pinot Noir
10% Chardonnay

Terroir:
Côte des Bars



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.

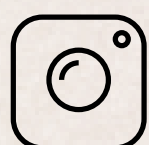
DÉGUSTATION

Au nez: Un nez d'une grande diversité, complexe et fin laissant apparaître des arômes de groseilles, de framboises mais aussi de cassis, de mûres et de grenadine. La finale reste fraîche avec des notes de menthe poivrée.

En bouche : L'attaque se fait tout en finesse avec des arômes de fruits rouges et de fruits noirs. Ce vin présente une belle structure avec une belle sensation de fraîcheur qui persiste longtemps en bouche.

Robe: Sa robe limpide et brillante laisse apparaître une couleur rose clair.

Effervescence: Cette cuvée présente une forte effervescence, un cordon régulier et une collerette persistante.



@champagnesimondevaux



champagnesimondevaux


Simon-Devaux

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