

Tradition



Cépages:

70% Pinot Noir,
10% Pinot Blanc,
10% Chardonnay et
10% Pinot Meunier.

Terroir:

Côte des Bars and
Vallée de la Marne.

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 relativement ouvert avec une grande complexité qui apporte des arômes de fruits secs, d'amande et de tabac. La finale reste très agréable avec des notes de fruits jaunes, de caramel et de pain blanc.

En bouche : Bonne attaque, avec une belle sensation de fraîcheur et de fruit. La bouche est séduisante et élégante avec des notes légèrement miellées de coing et de myosotis.

Robe: Sa robe laisse apparaître un jaune pâle avec de légers reflets ambrés.

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



@champagnesimondevaux



champagnesimondevaux


Simon-Devaux

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