Simon-Devaux
CHAMPAGNE

Cuvée Grande réserve

Utilisation de levures biologiques pour la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait naturellement. 100 % de vins de réserve élevés en barriques.
Les bouteilles sont vendues au moins 4 mois après le dégorgement.

Au nez
Le nez est expressif. Il présente des notes grillées, toastés, mais également de cacao, de noisette ou encore de figues. Cette palette aromatique relève un caractère vineux et complexe.

En bouche
La bouche commence avec une attaque fraîche (notes légères d'agrumes) mais également riche et grasse à la fois. On y retrouve la complexité et la richesse du nez (noisettes, tabac, caractère vineux). La dégustation se termine sur une matière présente.

La robe
Ce champagne présente une robe or, légèrement ambrée. Les bulles sont fines et régulières.

Cépage : 10 % Chardonnay, 90 % Pinot Noir vieillit en fût de chaîne.

Terroir : 100 % Côte des Bars.

Dosage : 6 grammes de sucre par litre.

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