Simon-Devaux
CHAMPAGNE

Cuvée Premier cru

Utilisation de levures biologiques pour la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait naturellement. 100 % de vins de réserve élevés en cuves inox.
Les bouteilles sont vendues au moins 6 mois après le dégorgement.

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.

La robe
La robe de ce champagne présente une teinte « Or-blanc ». Les bulles sont fines et régulières.

Cépage : 100 % Chardonnay.

Terroir : Côte des Blancs.

Dosage : 6 grammes de sucre par litre.

Effervescence : Cette cuvée est composée de bulles fines et régulières.