

Simon-Devaux CHAMPAGNE



Cuvée Rosé

Utilisation de levures biologiques pour la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait naturellement. Ce rosé est un assemblage : le vin rouge a passé au moins 4 mois en barrique et le vin blanc en cuve inox.

Les bouteilles sont vendues au moins 4 mois après le dégorgement.

Au nez

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.

La robe

Limpide et brillante laisse apparaître une couleur rose clair.

Cépage : 10 % Chardonnay, 90 % Pinot Noir.

Terroir : Côte des Bars.

Dosage : 8g de sucre par litre.

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