Simon-Devaux
CHAMPAGNE

Cuvée Tradition

Utilisation de levures biologiques pour la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait naturellement. Environ 40 % des vins de réserve sont élevés en barriques.

Au 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
Nous avons une 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.

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

Cépages
10 % Chardonnay, 10 % Pinot Meunier, 10 % Pinot Blanc et 60 % Pinot Noir.

Terroir : Côte des Bars et Vallée de la Marne.

Dosage : 8g de sucre par litre.

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