



CHAMPAGNE

CHARLES SIMON

Blanc de Blancs



Composition : 90% Chardonnay et 10% Pinot Noir.

Terroir : Vignoble situé dans la côte des Bar, implanté sur le Kimméridgien composé de marne et calcaire.

Vinification : vendange manuelle. Débourage à 8°C. Fermentation alcoolique à 14°C. Fermentation Malolactique selon les années et selon dégustation. Filtration légère avec un filtre à module. Dosage 9g/l Brut.