



CHAMPAGNE
PAUL SADI

SIMONE

PREMIER CRU BRUT

100 % Chardonnay

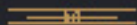
Notre Blanc de Blancs, Simone, 1ère étoile au Guide Hachette, ravira les gastronomes avertis par ses accentuations subtiles et boisées.

80 % de vendanges 2022
20 % de Réserve 2021, 2020 et 2019

Élevage de 7 mois pour moitié en cuve et en fût de chêne

Mise en bouteille : mars 2023
Dégorgement : décembre 2024
Dosage : 8,5 g/L

OBSERVATIONS

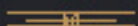


À l'œil : couleur jaune pâle, brillante.

Au nez : finesse et élégance sur des arômes de fruits blancs, notamment de pêche blanche.

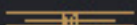
À la bouche : une attaque franche, avec des saveurs d'ananas fraîchement coupée. La finale en bouche, vive et citronnée, confère fraîcheur et longueur à ce vin. Le dosage est précis et apporte un bel équilibre.

L'INSOUPÇONNABLE



« La cuvée **Simone** est née de mon désir de mettre en avant mon héritage maternel. Pour honorer la mémoire de ma grand-mère, qui a amoureusement travaillé les terres de Villers-Marmery, il était essentiel de respecter le caractère délicat, mais affirmé, de ce terroir. J'ai donc choisi de vinifier ce cru dans deux contenants : l'un en cuve inox avec fermentation malolactique (FML), et l'autre en fût de chêne, en bloquant la FML ».

UNE INSPIRATION QUI A EU DU BON



« Simone a été quadruplement récompensée par la médaille 2017 "Elle à Table", le Guide Champagnes 2018 Gault et Millau, le Guide Hachette des Vins 2019 (coup de cœur 3 étoiles) et par son classement dans le Top 10 des Meilleurs Chardonnay du Monde ! ».

Existe aussi en magnum (1,5 l) ou en jeroboam (3 l)





CHAMPAGNE
PAUL SADI

SIMONE

PREMIER CRU BRUT

100 % Chardonnay

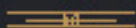
Our Blanc de Blancs, Simone, awarded the first star in the Guide Hachette, will delight discerning food lovers with its subtle and woody nuances.

80 % grape harvest 2022
20 % of reserve 2021, 2020 et 2019

Aging for 7 months, half in tank and half in oak barrel.

Bottling: March 2023
Disgorging: December 2024
Dosage in: 8.5 g/L

TASTING NOTES

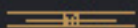


On the eye: pale yellow, brilliant color.

On the nose: finesse and elegance with aromas of white fruits, notably white peach.

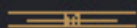
On the palate: a clean attack, with flavors of freshly cut pineapple. The finish, lively and lemony, gives freshness and length to the wine. The dosage is precise and provides a beautiful balance.

THE UNEXPECTED



«The *Simone* cuvée was born from my desire to highlight my maternal heritage. To honor the memory of my grandmother, who lovingly worked the lands of Villers-Marmery, it was essential to respect the delicate yet assertive character of this terroir. I chose to vinify this cru in two containers: one in stainless steel tank with malolactic fermentation (MLF), and the other in oak barrel, blocking the MLF ».

AN INSPIRATION THAT PAID OFF



«Simone has been awarded four times: the 2017 "Elle à Table" medal, the 2018 Gault et Millau Champagne Guide, the 2019 Guide Hachette des Vins (3-star coup de cœur), and a ranking in the Top 10 Best Chardonnays in the World! ».

Also available in magnum (1.5 l) or jeroboam (3 l).

