



CHAMPAGNE PEHU SIMONET

Depuis quatre générations, la famille Péhu travaille 7,5 hectares dont 6 sont classés Grands Crus sur les terroirs Verzy, Verzenay, Mailly, Sillery, versant Nord de la montagne de Reims.

Le reste est du Chardonnay à Villers-Marmery est vendu au négoce car David Péhu veut seulement produire du champagne Grand Cru. David Péhu offre des vins de champagne élégants, structurés, et racés. L'origine, le respect du terroir, la culture raisonnée, la philosophie bourguignonne sont les maîtres mots de cette exploitation.

Au début des années 1970, l'étiquette Pehu Simonet a été créée par les parents de David Pehu (photo) avec l'introduction des vignes du côté de sa mère. En 2002, Christine Fresnet a rejoint le domaine permettant d'augmenter encore la complexité des cuvées. David Pehu est impliqué dans la vinification depuis 1988 et, seul en charge de la cave depuis 1995, il peut faire les vins dont il rêve.

Depuis 2008, un hectare à Mailly est exploité en culture biologique pour trouver l'authenticité totale.

David Pehu a étudié l'œnologie en Bourgogne et utilise des barils depuis 1988. La vinification en fûts ou en cuve d'acier dépend du vin. La fermentation malolactique est strictement évitée pour tous les vins, une tradition de la maison. Seulement la vinosité du fruit mûr et un dosage précis compense l'acidité.



Les vins Effervescent

CHAMPAGNE FACE NORD BRUT

CHAMPAGNE FACE NORD EXTRA BRUT

CHAMPAGNE FINS LIEUX N°6 VERZENAY GRAND CRU BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE FINS LIEUX N°7 VILLERS MARMERY 1ER CRU BLANC DE BLANCS



CHAMPAGNE PEHU SIMONET