



CHAMPAGNE  
**PEHU SIMONET**



### DOMAINE

Depuis quatre générations, la famille Pehu produit des Champagnes au domaine. La veuve Pehu a commencé au début des années 1900. 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.

*David Pehu a 7,5 hectares dont 6 sont classés Grands Crus. Depuis 2008, un hectare à Mailly est exploité en culture biologique pour trouver l'authenticité totale.*

### VINIFICATION

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 malo-lactique 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.



**Champagne Pehu Simonet**  
7, rue de la Gare 51360 Verzenay  
Tél. : 03 26 49 43 20