

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédomange



Audace

BRUT

Terroir Petite Montagne de Reims :
loamy sand soils.
AOC Champagne Premier Cru.

Blending 40% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
25% Chardonnay

Dosage 8 g/L

Total acidity 4,9 g/L(H₂SO₄) pH: 3,15

**Alcohol
content** 12% vol

Vinification Alcoholic and malolactic
fermentation undergone in
thermoregulated stainless
steel vats.

Ageing 3 years in cellars.

Tasting Sight: Whitegold tint.

Nose: First aromas on yellow
fruits (mirabelle plum, apricot)
followed by creamy and
pastry-like notes

Palate: Crispy and lovely
attack with aromas of white
peach and pear.



de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédomange



Audace

BRUT

Terroir Petite Montagne de Reims :
sols sablo-limoneux.

Assemblage 40% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
25% Chardonnay

Dosage 8 g/L

**Acidité
totale** 4.9 g/L(H₂SO₄) pH: 3.15

Degré 12% vol

Vinification Fermentation alcoolique et
malolactique en cuves inox
thermo-régulées.

Elevage 3 ans en cave

Dégustation **Œil** : Jaune or blanc

Nez : Premiers arômes de
fruits jaunes frais (mirabelle,
abricot) suivis de notes
crèmeuses et de pâtisserie.

Bouche: Attaque croquante et
gourmande sur des notes de
pêche blanche et de poire.
Ensemble d'une belle
longueur et équilibré.

