



INSTINCT

Brut



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

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

Dosage 11 g/L

Total acidity 4,9 g/L(H₂SO₄) pH: 3,03

**Alcohol
content** 12% vol

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

Ageing 3 years in cellars.

Tasting **Sight:** Light gold

Nose: Maturity aromas
followed by white flower
notes.

Palate: Lovely attack with
creamy hints. Mineral and
chalky body. Persistent
finish and perfect
balanced

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédomange



INSTINCT

Brut

Terroir Petite Montagne de Reims :
sols sablo-limoneux.

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

Dosage 11 g/L

**Acidité
totale** 4.9 g/L(H₂SO₄) pH: 3.03

Degré 12% vol

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

Elevage 3 ans en cave

Dégustation **Œil** : Or pâle

Nez : Arômes d'évolution qui
se mêlent à des notes de
fleurs blanches.

Bouche : Attaque
généreuse avec des notes
crèmeuses. Ensemble
minéral et crayeux.
Longueur vive et finale
ouverte.
Equilibre parfait