

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédommange



PARADE

Demi-Sec



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

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

Dosage 34 g/L

Total acidity 4,8 g/L(H₂SO₄) pH: 3,04

**Alcohol
content** 12% vol

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

Ageing 3 years in cellars.

Tasting Sight: Intense yellow gold

Nose: Yellow fruit aromas.

Palate: Silky and supple palate
set off by a scent of honey with
an enhanced freshness

de
LA CHAPELLE
CHAMPAGNE
à Villédommange



PARADE

Demi-Sec

Terroir Petite Montagne de Reims :
sols sablo-limoneux.

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

Dosage 34 g/L

Acidité totale 4.8 g/L(H₂SO₄) pH: 3.04

Degré 12% vol

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

Elevage 3 ans en cave

Dégustation **Œil** : Robe jaune or intense

Nez : Arômes de fruits jaunes

Bouche: Souple et soyeuse
soulignée de notes de miel.
Impression de légèreté grâce
à son dosage modéré.