

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédomange



NUANCE

Brut-Rosé



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

Blending 35% Pinot Meunier
25% Pinot Noir
20% Chardonnay
20 % coteau champenois Red

Dosage 11 g/L

Total acidity 4,7 g/L(H₂SO₄) pH: 3,08

**Alcohol
content** 12% vol

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

Ageing 3 years in cellars.

Tasting **Sight:** Pink colour with a
light amber tint.

Nose: Scents of small red
fruits(strawberries,
raspberries) enhanced by
scents of blackcurrants.

Palate: Lively attack. Strength
balanced with a touch
of acidity. Crispy and generous

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédommange



NUANCE

Brut - Rosé

Terroir Petite Montagne de Reims :
sols sablo-limoneux.

Assemblage 35% Pinot Meunier
25% Pinot Noir
20% Chardonnay
20% coteau champenois rouge

Dosage 11g/L

**Acidité
totale** 4.6 g/L(H₂SO₄) pH: 3.09

Degré 12% vol

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

Elevage 3 ans en cave

Dégustation **Œil** : Robe rose pâle avec
reflets ambrés.

Nez : Arômes de petits
fruits rouges (fraise,
framboise) relayés par des
notes de cerise et de
cassis.

Bouche: Attaque franche et
dense. Belle vinosité
équilibrée par une pointe
d'acidité. Rosé gourmand et
croquant.