

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villidonnange



EXQUIS

Brut



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

Blending 45% Pinot Noir
40% Chardonnay
15% Pinot Meunier

Dosage 9 g/L

**Total
acidity** 4,2 g/L(H₂SO₄) pH: 3,09

**Alcohol
content** 12% vol

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

Ageing 4 to 5 years in cellars.

Tasting **Sight:** Bright and
luminous colour.

Nose: Rich, with smoky hints
of roasted almond and toasted
brioche.

Palate: Well balanced between
the strength of the Pinot Noir
and the delicacy of the
Chardonnay. Touch of citrus
fruits and creamy texture.
An exclusive wine with
an elegant finish.

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villersommange



EXQUIS

Brut

Terroir Petite Montagne de Reims :
sols sablo-limoneux.

Assemblage 45% Pinot Noir
40% Chardonnay
15% Pinot Meunier

Dosage 9 g/L

**Acidité
totale** 4.2 g/L(H₂SO₄) pH: 3.09

Degré 12% vol

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

Elevage 4 à 5 ans en cave

Dégustation **Œil:** Robe jaune brillant
lumineux.

Nez: Intense et subtil.
Effluves de torréfaction et
notes briochées.

Bouche: Surprenante de
vivacité et de puissance.
Bel équilibre entre la vinosité
du Pinot Noir et la délicatesse
du Chardonnay. Vin racé avec
une finale élégante.

