

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Ville-Dommange



PRIVILEGE

Brut

- Terroir** Petite Montagne de Reims :
loamy sand soils.
AOC Champagne Premier Cru.
- Blending** 40% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
25% Chardonnay
- Dosage** 9 g/L
- Total acidity** 5,5 g/L(H₂SO₄) pH: 3,01
- Alcohol content** 12% vol
- Vinification** Alcoholic and malolactic
fermentation undergone in
thermoregulated stainless
steel vats.
- Ageing** 5 years in cellars.
- Tasting** **Sight:** Deep golden tint
Nose: Matured notes (toast,
coffee) followed by almond
hints. Sensation of ripe yellow
fruits.
- Palate:** Rich and complex.
Nose's aromas followed by
hints of cocoa, mocha and
prune. Very elegant

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villé-Dommange

PRIVILEGE Brut



Terroir Petite Montagne de Reims :
sols sablo-limoneux.

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

Dosage 9 g/L

**Acidité
totale** 5.5 g/L(H₂SO₄) pH: 3.01

Degré 12% vol

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

Elevage 5 ans en cave

Dégustation **Œil** : Robe jaune profonde et
dorée.

Nez : Notes de maturité et
d'évolution (pain grillé,
torréfaction, café). Notes de
fruits jaunes mûrs et d'amande

Bouche: Riche et complexe.
Arômes tertiaires du nez
accompagnés de notes de
cacao, de moka et
de pruneau.
Ensemble tout
en finesse.