

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédonnange



Millésime

2013 - BRUT



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

Blending 33% Pinot Meunier
33% Pinot Noir
33% Chardonnay

Dosage 10 g/L

Total acidity 6 g/L(H₂SO₄) pH: 3,01

**Alcohol
content** 12% vol

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

Ageing 10 years in cellars.

Tasting Sight: Bright gold

Nose: gingerbread notes
and candied pineapple

Palate: fresh and tangy
finality. Once in the mouth
this wine is fresh,
expressive and mature.

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédonnange



 Millésime
2013 - BRUT

Terroir Petite Montagne de Reims :
sols sablo-limoneux.

Assemblage 33% Pinot Meunier
33% Pinot Noir
33% Chardonnay

Dosage 10 g/L

Acidité totale 6 g/L(H₂SO₄) pH: 3,01

Degré 12% vol

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

Elevage 10 ans en cave

Dégustation **Œil** : Or lumineux

Nez : notes de pain d'épice et
d'ananas confit

Bouche : finalité fraîche et
acidulée.

Une fois en bouche ce vin est
frais, expressif et à maturité.