

de
LA CHAPELLE[®]
CHAMPAGNE
à Villechomange



MILLÉSIME

2009

Brut

GAMME PREMIUM

Terroir Petite Montagne de Reims : sols sablo-limoneux. AOC Champagne Premier Cru.

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 en cuves inox thermo-régulées. Pas de fermentation malolactique.

Elevage 10 ans en cave.

Dégustation **Œil**: Or soutenu et profond.

Nez : Arômes toastés de noisette et de cacao.

Bouche : Vive et gourmande avec des arômes d'agrumes et des notes exotiques. Finale délicieusement acidulée.

Accord Viande blanche grillée, fruits de mer.

de
LA CHAPELLE
CHAMPAGNE
à Villechommange



MILLÉSIME

2009

Brut

GAMME PREMIUM

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 fermentation under-
gone in thermoregulated
stainless steel vats without
malolactic fermentation

Ageing 10 years in cellars.

Tasting Sight: Deep and sustained
gold.

Nose: Toasted flavour of
hazelnut and cacao.

Palate: Vivacious and gourmet
with hints of citrus fruits and
exotics notes. Nicely acidulous
finale.

Pairing Grilled white meat and seafood.