

de  
**LA CHAPELLE.**  
CHAMPAGNE  
*à Villenonville*



# Eclat

*Blanc de Blancs*

EXTRA - BRUT

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

**Blending** 100% Chardonnay

**Dosage** 0 g/L

**Alcohol  
content** 12% vol

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

**Ageing** 6 years in cellars.

**Tasting Sight:** Bright yellow

**Nose:** Elegant nose with  
spring aromas of fresh  
flowers.

**Palate:** nice length in the  
mouth. Very fresh with  
discreet notes of melon and  
peach.



de  
**LA CHAPELLE.**  
CHAMPAGNE  
*à Villédonnange*



# Eclat

*Blanc de Blancs*

## EXTRA - BRUT

**Terroir** Petite Montagne de Reims :  
sols sablo-limoneux.

**Assemblage** 100% Chardonnay

**Dosage** 0 g/L

**Degré** 12% vol

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

**Élevage** 6 ans en cave

**Dégustation** Œil : Jaune brillant

**Nez :** Nez élégant sur des  
arômes printaniers de fleurs  
fraîches.

**Bouche :** belle longueur en  
bouche. Très frais avec des  
notes discrètes de melon et  
de pêche.

