

de  
**LA CHAPELLE**  
CHAMPAGNE  
à Villédommange

# NUANCE

## Brut Rosé

GAMME PREMIER CRU



1 étoile



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

**Assemblage** 55% Pinot Meunier  
30% Pinot Noir  
15% Chardonnay

18% Coteau Champenois Rouge (Pinot Meunier)

22% vins de réserve

**Dosage** 11 g/L

**Acidité totale** 4,7 g/L (H2SO4) pH : 3,08

**Degré** 12% vol

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

**Elevage** 3 ans en cave.

**Dégustation** **Ceil :** Robe rose pâle avec reflets ambrés.

**Nez :** Arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise) relayés par des notes de cerise et de cassis.

**Bouche :** Attaque franche et dense. Belle vinosité équilibrée par une pointe d'acidité. Rosé gourmand et croquant.

**Accord** À déguster à l'apéritif ou avec un dessert aux fruits rouges.

de  
**LA CHAPELLE**  
CHAMPAGNE  
à Villédommange

# NUANCE

## Brut Rosé

GAMME PREMIER CRU



1 étoile



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

**Blending** 55% Pinot Meunier  
30% Pinot Noir  
15% Chardonnay  
18% Coteau Champenois Red (Pinot Meunier)  
22% Reserve wines

**Dosage** 11 g/L

**Total acidity** 4,7 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) pH : 3,08

**Alcohol content** 12% vol

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

**Ageing** 3 years in cellars.

**Tasting Sight** : Pink colour with a light amber tint.

**Nose**: Scents of small red fruits (strawberries, raspberries) enhanced by scents of blackcurrants.

**Palate**: Lively attack. Strength balanced with a touch of acidity. Crispy and generous.

**Pairing** Very nice as an aperitif and goes perfectly with red fruit desserts.