

de
LA CHAPELLE[®]
CHAMPAGNE
à Ville-Dommange



PRIVILÈGE

Brut

GAMME PREMIUM



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

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

75% vins de réserve
(1996 à 2010)

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.

Accord S'accorde à merveille avec
une volaille en sauce ou
un fromage affiné.

de
LA CHAPELLE
CHAMPAGNE
à Villédommange

PRIVILÈGE

Brut

GAMME PREMIUM



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

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

75% Reserve wines
(1996 to 2010)

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.

Pairing To be enjoyed around a poultry
supreme or mature cheese.