

de  
**LA CHAPELLE**<sup>®</sup>  
CHAMPAGNE  
à Villédomange



# AUDACE

## Brut

GAMME TRADITION

- Terroir** Petite Montagne de Reims : sols sablo-limoneux.
- Assemblage** 55% Pinot Meunier  
30% Pinot Noir  
15% Chardonnay  
  
30% vins de réserve
- Dosage** 8 g/L
- Acidité totale** 4,9 g/L (H2SO4)      pH : 3,15
- Degré** 12% vol
- Vinification** Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.
- Elevage** 3 ans en cave.
- Dégustation** **Œil**: Jaune or banc.
- Nez** : Premiers arômes de fruits jaunes frais (mirabelle, abricot) suivis de notes crémeuses et de pâtisserie.
- Bouche** : Attaque croquante et gourmande sur des notes de pêche blanche et de poire. Ensemble d'une belle longueur et équilibré.
- Accord** Saveurs de la Mer, viande blanche.

de  
**LA CHAPELLE**<sup>®</sup>  
CHAMPAGNE  
à Villeclommange

# AUDACE

## Brut

GAMME TRADITION



**Terroir** Petite Montagne de Reims: loamy sand soils.

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

30% Reserve wines

**Dosage** 8 g/L

**Total acidity** 4,9 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)      pH : 3,15

**Alcohol content** 12% vol

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

**Ageing** 3 years in cellars.

**Tasting Sight** : White gold tint.

**Nose**: First aromas on yellow fruits (mirabelle plum, apricot) followed by creamy and pastry-like notes.

**Palate**: Crispy and lovely attack with aromas of white peach and pear.

**Pairing** Seafood, white meat.