

de
LA CHAPELLE
CHAMPAGNE
à Villenommange



ÉCRIN

Brut Réserve

GAMME PREMIER CRU



1 étoile



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

Assemblage 50% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
20% Chardonnay

30% vins de réserve

Dosage 10 g/L

Acidité totale 5,1 g/L (H2SO4) pH : 3,01

Degré 12% vol

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

Elevage 4 ans en cave.

Dégustation **Œil:** Teinte or blanc.

Nez : Délicat, sur les fruits confits avec des arômes de poire et de raisin frais.

Bouche : Belle vivacité, sur les agrumes suivie de notes briochées. Belle structure. Finale acidulée et citronnée.

Accord Idéal pour les cocktails dînatoires, la cuvée Ecrin trouvera sa place du début à la fin du repas.

de
LA CHAPELLE
CHAMPAGNE
à Villenommange



ÉCRIN

Brut Réserve

GAMME PREMIER CRU



1 étoile



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

Blending 50% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
20% Chardonnay
30% Reserve wines

Dosage 10 g/L

Total acidity 5,1 g/L (H₂SO₄) pH : 3,01

Alcohol content 12% vol

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

Ageing 4 years in cellars.

Tasting **Sight** : Bright gold colour.

Nose: Light crystallised fruit notes with fresh pear and grape aromas.

Palate: Crispy on the attack with citrus fruit aromas, balanced with further sensations of smoothness and brioche notes. Beautiful length with a fresh final.

Pairing Ideal for cocktail receptions. Can be served from the start to the end of the meal.