

de
LA CHAPELLE[®]
CHAMPAGNE
à Villédommange

EMPREINTE

GAMME PREMIER CRU



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

Assemblage 1/3 Pinot Meunier
1/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay

Dosage 0 g/L

Acidité totale 7,1 g/L (H₂SO₄) pH : 2,96

Degré 12% vol

Vinification Vinification en foudres de chêne pendant 6 mois.

Elevage 10 ans en cave.

Dégustation **Œil:** Vieil or brillant et lumineux.

Nez: Nez marqué par l'évolution. Puissant, avec des arômes d'amande grillée et de cacao, s'ouvrant sur des senteurs de tabac blond.

Bouche: Agréable fraîcheur en attaque puis onctueuse avec des arômes de noix et de fleurs séchées et une finale douce et élégante. Un assemblage à maturité.

Accord Cette cuvée accompagnera à merveille une verrine de crème de brie, confit de figes et cerise griotte.

La bouteille Empreinte est présentée dans un élégant coffret en chêne rappelant sa vinification, pour accompagner un Champagne que nous voulions exceptionnel.

de
LA CHAPELLE[®]
CHAMPAGNE
à Villidommange

EMPREINTE

GAMME PREMIER CRU



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

Blending 1/3 Pinot Meunier
1/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay

Dosage 0 g/L

Total acidity 7,1 g/L (H2SO4) pH : 2,96

Alcohol content 12% vol

Vinification Six months in oak barrel.

Ageing 10 years in cellar.

Tasting **Sight:** The color of the vintage is bright and shiny.

Nose: The first nose is marked by evolution. Powerful, it has the aromas of grilled almond and cocoa, opening on the scents of blond tobacco.

Palate: A pleasant freshness on the attack. The result is smooth, with a taste of beautiful nuts aromas and dried flowers with a soft and elegant finish. A mature blending.

Pairing This Champagne will perfectly go with a verrine of crème de brie, confit of figs and morello cherry.

The bottle Empreinte comes in an elegant packaging made of oak wood, reminiscent of its winemaking, to accompany a Champagne that we wanted exceptional