

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



# EXQUIS

## Brut

GAMME PREMIUM



**Terroir** Petite Montagne de Reims : sols sablo-limoneux.

**Assemblage** 40% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
20% Pinot Meunier

**Dosage** 9 g/L

**Acidité totale** 4,2 g/L (H2SO4)      pH : 3,09

**Degré** 12% vol

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

**Elevage** 4 à 5 ans en cave.

**Dégustation** **Œil:** Robe jaune brillant lumineux.

**Nez:** Intense et subtil.  
Effluves de torréfaction et notes briochées.

**Bouche:** Surprenante de vivacité et de puissance.  
Bel équilibre entre la vinosité du Pinot Noir et la délicatesse du Chardonnay. Vin racé avec une finale élégante.

**Accord** Veau à la crème, crustacés, tarte au citron.

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

# EXQUIS

## Brut

GAMME PREMIUM



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

**Blending** 40% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
20% Pinot Meunier

**Dosage** 9 g/L

**Total acidity** 4,2 g/L (H2SO4) pH : 3,09

**Alcohol content** 12% vol

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

**Ageing** 4 to 5 years in cellars.

**Tasting Sight:** Bright and luminous colour.

**Nose:** Rich, with smoky hints of roasted almond and toasted brioche.

**Palate:** Well balanced between the strength of the Pinot Noir and the delicacy of the Chardonnay. Touch of citrus fruits and creamy texture. An exclusive wine with an elegant finish.

**Pairing** Veal in cream sauce, seafood, lemon pie.