

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

# INSTINCT

## Brut

GAMME PREMIER CRU



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

**Assemblage** 55% Pinot Meunier  
30% Pinot Noir  
15% Chardonnay  
  
30% vins de réserve

**Dosage** 11 g/L

**Acidité totale** 4,9 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)      pH : 3,03

**Degré** 12% vol

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

**Elevage** 3 ans en cave.

**Dégustation** **Œil** : Or pâle.

**Nez** : Arômes d'évolution qui se mêlent à des notes de fleurs blanches.

**Bouche** : Attaque généreuse avec des notes crémeuses. Ensemble minéral et crayeux. Longueur vive et finale ouverte. Equilibre parfait.

**Accord** Idéal en apéritif, avec les entrées et les plats de poissons.

# INSTINCT

## Brut

### GAMME PREMIER CRU



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

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

30% Reserve wines

**Dosage** 11 g/L

**Total acidity** 4,9 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)      pH : 3,03

**Alcohol content** 12% vol

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

**Ageing** 3 years in cellars.

**Tasting Sight:** Light gold.

**Nose:** Maturity aromas followed by white flower notes.

**Palate:** Lovely attack with creamy hints. Mineral and chalky body. Persistent finish and perfect balanced.

**Pairing** Very nice as an aperitif and goes perfectly with starters and fish dishes.