

de
LA CHAPELLE[®]
CHAMPAGNE
à Villédommange

PARADE

Demi-Sec

GAMME TRADITION



Terroir Petite Montagne de Reims : sols sablo-limoneux.

Assemblage 55% Pinot Meunier
30% Pinot Noir
15% Chardonnay

30% vins de réserve

Dosage 34 g/L

Acidité totale 4,8 g/L (H₂SO₄) pH : 3,04

Degré 12% vol

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

Elevage 3 ans en cave.

Dégustation **Œil:** Robe jaune or intense.

Nez: Arômes de fruits jaunes.

Bouche: Souple et soyeuse soulignée de notes de miel. Impression de légèreté grâce à son dosage modéré.

Accord Idéal pour le dessert ou pour accompagner un foie gras.

de
LA CHAPELLE
CHAMPAGNE
à Villidormange

PARADE

Demi-Sec

GAMME TRADITION



Terroir Petite Montagne de Reims: loamy sand soils.

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

30% Reserve wines

Dosage 34 g/L

Total acidity 4,8 g/L (H₂SO₄) pH : 3,04

Alcohol content 12% vol

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

Ageing 3 years in cellars.

Tasting **Sight :** Intense yellow gold.

Nose: Yellow fruit aromas.

Palate: Silky and supple palate set off by a scent of honey with an enhanced freshness.

Pairing Ideal to pair with desserts or foie gras.