

de
LA CHAPELLE
CHAMPAGNE
à Villommange



PUR

Extra-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 0 g/L

Acidité totale 4,6 g/L (H₂SO₄) pH : 3,09

Degré 12% vol

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

Elevage 4 ans en cave.

Dégustation **Œil:** Robe or lumineuse, bulle vive et fine.

Nez: Arômes fins de fleurs blanches relayés par de belles notes d'évolution: pain grillé, torréfaction.

Bouche: Belle fraîcheur en bouche. Notes florales et fruités tendant vers les agrumes. Tonique et élégant.

Accord Huîtres, Saint-Jacques, crustacés, poissons grillés.

L'expression pure du Champagne

de
LA CHAPELLE[®]
CHAMPAGNE
à Villechampane



PUR

Extra-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 0 g/L

Total acidity 4,6 g/L (H₂SO₄) pH : 3,09

Alcohol content 12% vol

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

Ageing 4 years in cellars.

Tasting Sight: Bright gold colour.

Nose: Fine aromas of white
flowers followed by hints of
fresh fruit and pastry notes.

Palate: Fresh and direct on the
palate. Floral and fruity notes
tending to citrus fruits. Crispy
and elegant.

Pairing Oysters, scallop, seafood,
grilled fished.

The purest expression of Champagne.