

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédomange



Écrin

BRUT RÉSERVE

GAMME PREMIER CRU



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

Blending 85% Pinot Noir
15% Pinot Meunier

Dosage 9 g/L

Total acidity 5,1 g/L(H₂SO₄) pH: 3,01

Alcohol content 12% vol

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

Ageing 4 years in cellars.

Tasting Sight: Bright gold colour

Nose: Light crystallised fruit
notes with fresh pear and
grape aromas.

Palate: Crispy on the attack
with citrus fruit aromas,
balanced with further
sensations of smoothness and
brioche notes. Beautiful length
with a fresh final

de
LA CHAPELLE.
CHAMPAGNE
à Villédomange



Écrin

BRUT RÉSERVE

GAMME PREMIER CRU

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

Assemblage 85% Pinot Noir
15% Pinot Meunier

Dosage 9 g/L

Acidité total 5,1 g/L(H₂SO₄) pH: 3,01

Degré 12% vol

Vinification Fermentation alcoolique et
malolactique en cuves inox
thermo-régulées

Elevage 4 ans en cave.

Dégustation **Oeil:** Teinte or blanc.

Nez: Délicat, sur les fruits
confits avec des arômes
de poire et de raisin frais.

Bouche: Belle vivacité, sur les
agrumes suivie de notes
briochées.

Belle structure. Finale acidulée
et citronnée