



# Champagne CI de la Chapelle Audace, Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Pinot Meunier - Pinot Noir - Chardonnay**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

Médailles : **Or Concours Mondial Bruxelles 2019**



## La Dégustation

### Température de service

8°-10°

### Robe

La robe est jaune or et blanc.

### Nez

Le nez présente des notes de fruits jaunes frais (mirabelle, abricot), suivis de notes crémeuses et de pâtisserie.

### Bouche

En bouche l'attaque croquante et gourmande, sur des notes de pêche blanche et de poire. L'ensemble est d'une belle longueur et équilibré.

### Accords mets-vins

Apéritif, Volaille, Poisson

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Champagne CI de la Chapelle Audace

Fondé en 1948, le Champagne CI de la Chapelle est situé au cœur de la Petite Montagne de Reims à Villedommange, village classé Premier Cru. Produit par des vigneronns des 4ème et 5ème générations, descendants exclusivement des 5 familles fondatrices, tous sont animés par une même passion : créer des Grands Champagnes issus de leurs 25 hectares de vignes. La position géographique de notre village classé Premier Cru confère à nos vignes une exposition exceptionnelle par l'alliance du climat, sous-sols et reliefs. Villedommange est un terroir d'exception pour le Pinot Meunier qui règne en maître sur la moitié de notre vignoble. L'encépagement est complété par le Pinot Noir et le Chardonnay. L'assemblage subtil de ces 3 cépages dans nos cuvées apporte souplesse, rondeur et finesse.