

Aérien



LE PETIT BALLON

Champagne CL de la Chapelle Le Favori

AOP CHAMPAGNE

Champagne CL de la Chapelle Le Favori

AOP CHAMPAGNE

Aérien



SERVICE

8°C

CARAFAGE

non

Puissant

Complexe

Épicé

Fruité

Boisé

Tannique



L'avis de Jean-Michel Deluc

Les bulles qu'on préfère.

Cinq vigneronnés réunis pour nous offrir votre champagne «Favori», issu des trois cépages de la région, c'est original! Le résultat est superbe de finesse et de fraîcheur grâce au chardonnay, avec le fruité crémeux du pinot meunier, et sur le caractère apporté par le pinot noir. Tout est une question d'équilibre et de charme dans cette cuvée choisie pour le Petit Ballon. Idéal, de l'apéritif au dessert.

Champagne CL de la Chapelle





Situé sur la montagne de Reims, d'une superficie avoisinant les 30 hectares, le vignoble produisant le Champagne de la Chapelle est une affaire regroupant cinq familles de vigneronnés. Après la Seconde Guerre mondiale, en 1948, dans le village de Ville-Dommange, des viticulteurs se sont réunis afin de perpétuer la fabrication de champagnes rares, dans le respect de la méthode traditionnelle champenoise.



Champagne 51390 Ville-Dommange

PRIX ABONNÉ **19,90€** PRIX CONSTATÉ **24,90€**



 SERVICE ~~~~~	8°C
 CARAFAGE ~~~~~	non
 À DÉGUSTER AVANT ~~~~~	2022
 ACCORD PARFAIT ~	Quenelles de brochet à la crème de citron

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes blanches
et sauces crémees,
ballotine de volaille,
boudin blanc



LÉGUMES

Gratin de légumes,
lasagnes de courgettes
à la crème



POISSONS

Turbot, sole, bar,
Saint-Pierre sauce
au champagne,
crustacés, huîtres



FROMAGES

Chaource, fromages
de chèvre frais
et demi-secs,
Langres frais

Détails



CÉPAGE(S)

Chardonnay, pinot
noir, pinot meunier



À DÉGUSTER AVANT

2022



CULTURE

Conventionnelle



ALCOOL

12%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe or soutenue avec des bulles
fines et vives qui forment une mousse dense
et crémeuse.



NEZ

Au nez, le vin est délicat. Les notes
de pêche et de poire rejoignent celles
de brioche et d'agrumes.



BOUCHE

Suave et frais, ponctué de bulles fines
et désaltérantes, le vin est fruité, mais
également floral.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



4 à 8 jours
de livraison

www.lepetitballon.com



FV_BA2_OCT18_ULT