

CHAMPAGNE

L. H. C.
Georges de la Chapelle



Partage & Plaisir

Créés par des vignerons passionnés, les Champagnes GEORGES DE LA CHAPELLE sont un savant assemblage de tradition et de modernité.

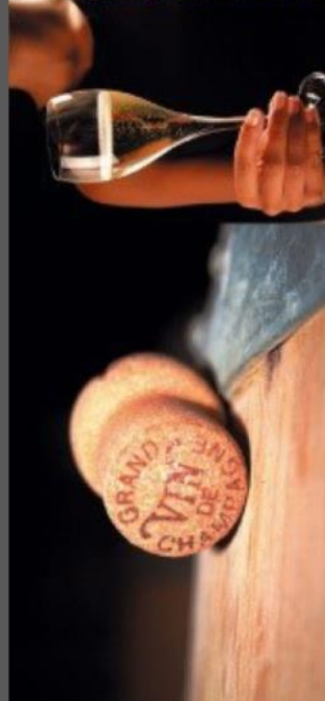
Avec tous deux un héritage de la culture de la terre et des vignes de Champagne depuis le 18ème siècle, Yveline et Alain Prat ont créé leur vignoble en 1975 grâce à leur oncle Georges, de la Chapelle. Sans enfant, Georges a aidé ses neveux en leur donnant de précieux conseils et de belles terres.

Sa devise était: "Toutes les bonnes choses de la vie doivent être partagées et appréciées entre amis". Yveline et Alain ont toujours suivi cette philosophie et lorsqu'ils ont créé leur nouvelle gamme exclusive en 2002, c'est tout naturellement qu'ils lui ont donné le nom de Georges.

Depuis 40 ans ils se sont attachés à trouver les meilleures vignes pour chaque cépage. Leur vignoble s'étend maintenant sur 3 grands terroirs: Cote de Congy, Cote des Bars et Vallée de la Marne. Les Champagnes GEORGES DE LA CHAPELLE sont issus des raisins sélectionnés dans leurs plus anciennes et meilleures parcelles.

Créer les assemblages est un vrai plaisir grâce à cette diversité des sols: c'est une large palette de saveurs à découvrir, marier et harmoniser. Cela permet également de retrouver une consistance, année après année, pour la cuvée Brut. Comme un peintre le temps apporte la dernière touche d'originalité. Les Champagnes vieillissent au moins 2 ans en cave et plus souvent 4 ans.

Respect des traditions, amour de la nature et une note de joie et de modernité: telle est la recette pour créer les Champagnes GEORGES DE LA CHAPELLE. A déguster et partager entre amis!



CHAMPAGNE

Georges de la Chapelle

Brut

SAVANT ASSEMBLAGE DES CÉPAGES CHAMPENOIS, LE CHAMPAGNE BRUT EST VIVANT ET FRAIS. UNE CUVÉE À PARTAGER EN TOUTE CONVIVIALITÉ ENTRE AMIS...



ASSEMBLAGE : 35% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier.

DÉGUSTATION : La robe présente beaucoup de brillance et un cordon de bulles délicat. Le nez est ouvert, ample et mature avec des arômes d'amandes fraîches et de miel. Le parfum délicat de la mirabelle s'exprime ensuite, accompagné de la confiture d'abricot et d'une touche de cannelle.

L'attaque en bouche est fraîche mais rapidement la douceur prend le relais avec des sensations de fruits mûrs et juteux. En finale s'en suit une note de fleurs sucrées qui rappelle le jasmin.

VINIFICATION : Sélection de nos meilleures vignes pour chaque cépage. Lors du pressurage, seule la cuvée (premier jus obtenu) est utilisée pour notre Brut. *Fermentation* Malolactique réalisée en cuves inox thermo régulées. *Vieillessement* sur lattes pendant plus de 2 ans. *Dosage* : 10g/L

À QUELLE OCCASION ? : Ce Champagne est un vin tendre qui accompagnera vos apéritifs mais pourra aussi accompagner un gâteau sablé ou une tarte aux abricots.

QUANTITÉ: 10000 bouteilles

VIGNOBLES: Cote de Congy & Sézanne (Chardonnay)
Argançon & Conignon (Cote des bars, Pinot Noir)
St Martin d'abloy & Essomes (Vallée de la Marne, Pinot Meunier) age 25ans et plus.

CHAMPAGNE *Georges de la Chapelle*

Blanc de Blancs

100% CHARDONNAY.
C'EST UN CHAMPAGNE
FRIAND ET EXPRESSIF.



1 *
GUIDE
HACHETTE
2020

MEDAILLE
BRONZE
DECANTER
2019

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay.

DÉGUSTATION : Une robe jaune franc aux reflets or clairs et des bulles très fines apparaissent derrière une mousse très blanche. Le nez est fruité, pomme et pêche blanche, avec des notes de citron frais, de noisette et une touche de fleurs blanches pour une note aérienne.

À la mise en bouche, l'expression fruitée séduit et rend le vin gourmand. Le final est très doux et chaleureux.

VINIFICATION : Sélection des raisins sur nos vignobles de la Côte de Congy. Seul le premier jus de pressurage est utilisé pour créer cette cuvée. *Fermentation* Malolactique réalisée en cuves inox thermo régulées. *Vieillessement* sur lattes pendant au moins 3 ans. *Dosage* : 10g/L

À QUELLE OCCASION ? : Ce Champagne accompagnera vos cocktails pour une réception ou un vernissage. La première coupe donne envie d'y revenir...

QUANTITÉ : 10000 bouteilles

VIGNOBLES: Vert-Toulon (Cote de Congy).
de 35 ans et plus.



CHAMPAGNE

Georges de la Chapelle

Brut Rosé

LA ROBE DÉLICATE DE CE CHAMPAGNE RAVIRA VOS YEUX TANDIS QUE VOS PAPILLES SE LAISSERONT SURPRENDRE PAR SES ARÔMES. LE PARTENAIRE PARFAIT D'UN DÎNER ROMANTIQUE.



MÉDAILLE
D'ARGENT
DECANTER
2019

MÉDAILLE
D'OR
CONCOURS
DE LYON
2017

ASSEMBLAGE : 35% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier.

DÉGUSTATION : La maturité de ce Champagne se manifeste dès son service avec une teinte cuivrée et des reflets dorés. La mousse est vivante, le cordon régulier.

Le nez présente des arômes de confitures de fruits : fraise, groseille, orange. Il s'y ajoute des notes de bergamote, de thé et une touche de miel. L'attaque en bouche est fondante avec une belle impression de douceur et une évolution sur des notes épicées.

VINIFICATION : Sélection des meilleurs terroirs pour chaque cépage. *Fermentation* Malolactique réalisée en cuves inox thermo régulées. *Vieillessement* sur lattes pendant plus de 4 ans. *Dosage* : 10g/L

À QUELLE OCCASION ? : Servi pendant le repas ce Champagne accompagnera une belle volaille, un canard à l'orange par exemple ou des mets sucrés-salés.

Médaille d'or Concours
International des Vins de
Lyon 2017
Médaille d'argent Decanter
2019



LDL

CHAMPAGNE
Georges de la Chapelle

MILLESIME 2008

UN CHAMPAGNE D'UNE QUALITÉ RARE OBTENU LORS D'UNE ANNÉE DE VENDANGES EXCEPTIONNELLES. UN MILLÉSIME OFFRANT FRAÎCHEUR, MATURITÉ ET ÉLÉGANCE POUR UNE DÉGUSTATION INOUBLIABLE.

*60% chardonnay,
20% pinot noir,
20% meunier*



Terroirs :

Vert-Toulon (Coteaux du Petit Morin), Meurville (Cote des Bars)

Vinification :

Le millésime 2008 est un des millésime exceptionnel de ce début de millénaire. Ce fut une année avec un équilibre sucre/acidité optimal.

La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermorégulées.

La fermentation malolactique et un passage au froid sont effectués sur cette cuvée.

La prise de mousse et le vieillissement s'effectue sous bouchage classique.

Dosage: 9g/L

Dégustation :

Une superbe couleur dorée avec de fines bulles.

Le nez est tentant avec une douceur vanillée.

La dégustation en bouche est un délice de gourmandise avec de belles notes de brioche, de fruits confits et de vanille. Une dégustation d'une délicate complexité aromatique.

Le champagne millésime 2008 Georges de la Chapelle est parfait en toutes occasions, pour un cocktail prestigieux ou un bon repas entre amis.



CHAMPAGNE *Georges de la Chapelle*

Extra - Brut

UN CHAMPAGNE
LAISSANT LIBRE
L'EXPRESSION DU VIN



MÉDAILLE
D'ARGENT
DECANTER
2019

1 *
GUIDE
HACHETTE
2019

ASSEMBLAGE: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier

DESCRIPTION: Une robe jaune citrin aux reflets or clair avec un cordon blanc et régulier. Au nez ce sont les senteurs de fruits secs qui dominent: l'amande fraîche, le pralin.. Elles cotoient des arômes fleuris de tilleul frais et séché ainsi que des notes plus juteuses de pêche blanche. L'attaque en bouche est vive et fraîche, la légèreté du dosage maintient la vivacité qui est le fil conducteur de ce vin.

VINIFICATION: Sélection des raisins sur nos meilleurs vignobles. *Fermentation* malolactique en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement: 4 ans dans nos caves

Dosage: 6g/L

A QUELLE OCCASION ?: Cette cuvée en fraîcheur et vivacité s'apprécie comme un vin blanc sec: avec des fruits de mer ou un poisson. L'effervescence sublimera les arômes des mets.

QUANTITÉ : 5000 bouteilles

VIGNOBLES: Vert-Toulon (Cote de Congy), Sézanne Chézy/Marne Meurville.
30 ans et plus.



Elu

Cuvée Nostalgie

MÉDAILLE
D'OR
CONCOURS DE
LYON 2019

70% chardonnay,
15% pinot noir,
15% meunier

FINESSE ET ÉLÉGANCE
SONT LES MAÎTRES
MOTS DE LA CUVÉE
NOSTALGIE.



Terroirs : Vert-Toulon, Chézy-sur-Marne, Couvignon

Vinification :

Cette cuvée a été créée à partir des premières vignes de notre domaine. C'est un assemblage de nos meilleures années de 1999 à 2004 avec une majorité de vin de 2004.

La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermorégulées.

La fermentation malolactique et un passage au froid sont effectués sur cette cuvée.

La prise de mousse et le vieillissement s'effectue sous bouchage classique.

Dégustation:

Attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Le palais nous gratifie d'une crème de fruits secs, souligné par une minéralité crayeuse très crémeuse avec une finale délivrant des nuances pâtisseries, nuancée de fraîcheur et d'épices.

Un champagne d'exception qui s'appréciera entre amis autour de petites bouchées au foie gras et de feuilletés au comté.

Elu meilleur Champagne
Topten Sao Paulo 2015,
Médaille d'or Concours International
des Vins de Lyon 2019