CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUT

*La salamandre, emblème royal de François 1er, est accompagnée de la devise « **Nutrisco & Extinguo** »,qui peut s'interpréter comme :*

« Je nourris le bon feu et j'éteins le mauvais.»

La Maison Chaput a fait siens cet emblème et devise, qui traduisent ce qui nous anime à la vigne & en cave : "Que votre plaisir à déguster nos champagnes soit égal à celui que nous avons eu à les révéler".

L'EXCELLENCE
EXTRA-BRUT

Elégant et frais avec une belle complexité aromatique.
Une longueur en bouche surprenante

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	90% Pinot Noir, 10% Chardonnay vieillit en fût de chêne
Contenance	75cl
Assemblage	Année 2011 et 2012 mis en bouteille en 2013
Alcool	12,5%
Dosage	2,5 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	11 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	3 ans
Accords mets/vins	Convient pour l'apéritif avec les mets suivant : copeaux de parmesan, charcuterie artisanale, chèvre mi-sec. Durant tout un repas : Tataki de thon - Poularde Bresse - Turbot rôti.

Dégustation

Œil	Robe or très lumineuse. Bulles très nombreuses et très fines .
Nez	Nez séduisant avec une belle complexité aromatique
Bouche	Bouche fraîche et équilibrée avec des notes de miel frais

** MCR : Mout Concentré Rectifié*

CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUT

1 Rue Blanche
10200 Arrentières
03 25 27 00 14
contact@jacques-chaput.com - www.jacques-chaput.com