



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".

LA RENVERSANTE EXTRA - BRUT

Frais et aromatique, ce champagne révèle toute la complexité
du fruit aromatique, associé à une belle longueur en bouche.

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	90% Pinot-Noir, 10% Chardonnay
Contenance	75cl
Assemblage	Année 2011 et 2012 mis en bouteille en 2013
Alcool	12%
Dosage	5,6 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 brillante or intense aux reflets cuivrés.
Nez	Nez ouvert marqué par des arômes de fruits confits, de miel, délicatement torréfié et briochée. A l'aération le nez livre des notes d'agrumes, de fruits secs.
Bouche	Bouche puissante, longue et vineuse. Un champagne corsé et riche qui affiche des notes de fruits secs. Un vin charmeur et mûr.

* MCR : Mout Concentré Rectifié





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".

LA RENVERSANTE DEMI-SEC

Ce vin garde la complexité de sa cuvée jumelle, mais avec
une personnalité bien trempée alliant rondeur et gourmandise.

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	90% Pinot-Noir, 10% Chardonnay
Contenance	75cl
Assemblage	Année 2011 et 2012 mis en bouteille en 2013
Alcool	12%
Dosage	39,5 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 : Charcuterie artisanale, foie gras, chèvre frais, chocolat au piment d'Espelette.

Dégustation

Œil	Robe brillante or intense aux reflets cuivrés.
Nez	Nez très complexe marqué par des arômes de fruits frais comme la mirabelle, de miel, délicatement torréfié et briochée. A l'aération le nez livre des notes d'agrumes, amandes grillées.
Bouche	Bouche puissante, longue et vineuse. Une rondeur délicatement miellée. Un vin charmeur et mûr.

* MCR : Mout Concentré Rectifié

