



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 sienne 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

Élégant 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

Ceil	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

