



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".

ROSE BRUT

Ce Champagne est issu d'un assemblage de brut tradition à hauteur de 90 à 95% et de vin rouge élaboré par la Maison Jacques Chaput avec du pinot noir. Doté d'une grande fraîcheur il a des arômes de petits fruits rouges, il allie avec brio puissance et complexité.

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	10% Chardonnay, 90% Pinot Noir
Contenance	75cl
Assemblage	Années 2010, 2011 mis en bouteilles en 2012
Alcool	12,5%
Dosage	7g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	10 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	1 an
Accords mets/vins	Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants : A l'apéritif ou lors d'un repas, ce Rosé sera un excellent relais sur une viande rouge grillée, un carré d'agneau, mais aussi avec la volaille (pintade, pigeon, caille)...

Dégustation

Œil	Robe rose orangé. Bulles très fines qui forment un joli cordon.
Nez	Nez net s'ouvrant sur des notes de fruits macérés (fruits rouges, raisins secs). Ce Champagne cultive les contrastes avec superbe.
Bouche	Style vineux, ample, fondu, où l'on retrouve ces accents fruités et pâtisseries.

* MCR : Mout Concentré Rectifié

