



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".

LA DAME NOIRE BRUT BLANC DE NOIRS

Ce Champagne en mono-cépage Blanc de Noirs vous surprendra
par son franc marqué. Ses notes d'agrumes et de fruits rouges
dévoilent une bouche corpulente, ample et charnue.

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	100% Pinot Noir
Contenance	75cl
Assemblage	Uniquement année 2012 (non millésimé) mis en bouteilles en 2013
Alcool	12%
Dosage	6,5 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	11 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	3 à 4 ans
Accords mets/vins	Conseillé pour l'apéritif et avec de la charcuterie artisanale ou des huîtres, des noix de St Jacques et risotto aux cèpes, une poularde de Bresse aux truffes, une tartelette soufflée aux marrons

Dégustation

Œil	Robe or clair aux reflets cuivrés. Mousse crémeuse et bulles très fines.
Nez	Nez franc marqué par le raisin noir fraîchement pressés avec des notes d'agrumes et de fruits rouges.
Bouche	Bouche corpulente, ample, charnue avec des notes beurrées et de miel frais. Les arômes fruités sont mis en valeur par une fraîcheur très plaisante.

*MCR : Mout Concentré Rectifié

