



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".*

TRADITION BRUT

Un champagne bien équilibré et flatteur qui surprend
par sa puissance et sa vinosité au nez.

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Contenance	75cl
Alcool	12%
Dosage	6 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	3 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	3 à 4 ans
Accords mets/vins	Conseillé pour l'apéritif et avec des perdreaux truffés, une escalope de foie gras aux pommes, des coquilles St Jacques aux truffes.

Dégustation

Œil	Une couleur or brillant, un cordon de mousse fin et crémeux.
Nez	Nez élégant et fleuri, des notes de fruits jaunes bien mûrs complètent l'expression intense et gourmande. Il surprend par sa puissance et sa vinosité.
Bouche	Bien équilibré et flatteur, ces impressions se retrouvent au palais où les fruits rouges s'invitent dès l'attaque et persistent agréablement en finale.

* MCR : Mout Concentré Rectifié

