



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".

GRANDE RESERVE LA SALAMANDRE BRUT

Paraphrasant la devise "Nutrisco & Extinguo" (*je nourris le bon feu et j'éteins le mauvais*) chère à François 1er, qui avait fait de la Salamandre son emblème, cette cuvée d'exception entretiendra le bon feu qui est en vous !

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	60% Pinot-Noir, 40% Chardonnay
Contenance	75cl
Assemblage	Années 2006, 2007, 2008 mis en bouteilles en 2009
Alcool	12%
Dosage	5,5 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	15 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	2 à 3 ans
Accords mets/vins	Convient pour l'apéritif avec les mets suivant : Caille sur canapé - Carpaccio Saint-Jacques - Tuiles de parmesan. Durant un repas : Tartare de thon, pigeonneau farci, raviole aux truffes, foie gras poêlé et carpaccio de cèpe

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

