



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".

LE MYTHIC BRUT NATURE

Le Brut Nature Mythic n'a reçu aucun ajout de liqueur lors du
dégorgement, ce qui permet d'apprécier pleinement sa finesse.

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	100% Chardonnay
Contenance	75cl
Assemblage	Uniquement année 2010 (non millésimé) mis en bouteilles en 2011
Alcool	12,5%
Dosage	0 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	13 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	2 ans
Accords mets/vins	Tartare de Saint-Jacques, Sushis et Makis, Terrine de foie gras, Assiette de charcuterie artisanale, Fromages

Dégustation

Œil	Robe or jaune clair, limpide avec des reflets verts.
Nez	Nez très raffiné et engageant associant des notes briochées, des touches d'amandes grillées ainsi que des notes d'agrumes.
Bouche	En bouche il séduit par sa texture de mousse crémeuse et ses bulles très fines. L'ensemble est persistant avec un très bon équilibre.

* MCR : Mout Concentré Rectifié

