



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 BLANCHE BRUT BLANC DE BLANCS

Finesse, élégance et raffinement. Fruit de la sélection de nos
meilleures cuvées de chardonnay.

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	5,5 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	13 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	3 ans
Accords mets/vins	Conseillé pour l'apéritif et avec du carpaccio de saumon, des huîtres, des coquilles St Jacques à la plancha.

Dégustation

- Œil Robe jaune clair, limpide, reflets verts.
- Nez Nez très engageant associant notes briochées, touches
d'amande, et notes citronnées. La fine bulle éclate en délivrant
force parfums.
- Bouche La bouche séduit par sa texture crémeuse, sa bulle très fine
et sa fraîcheur. L'ensemble est persistant.

* MCR : Mout Concentré Rectifié

