



# 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 sien 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".

## L'EXCELLENCE EXTRA - BRUT

Élégant et frais avec une belle complexité aromatique.  
Une longueur en bouche surprenante

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	90% Pinot Noir, 10% Chardonnay vieillit en fût de chêne
Contenance	75cl
Assemblage	Année 2011 et 2012 mis en bouteille en 2013
Alcool	12,5%
Dosage	2,5 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	11 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	3 ans
Accords mets/vins	Convient pour l'apéritif avec les mets suivant : copeaux de parmesan, charcuterie artisanale, chèvre mi-sec. Durant tout un repas : Tataki de thon - Poularde Bresse - Turbot rôti.

### Dégustation

Œil	Robe or très lumineuse. Bulles très nombreuses et très fines .
Nez	Nez séduisant avec une belle complexité aromatique
Bouche	Bouche fraîche et équilibrée avec des notes de miel frais

\*MCR : Mout Concentré Rectifié

