



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".

BLANC DE NOIRS

Ce Champagne en mono-cépage Blanc de Noirs vous surprendra
par son franc marqué. Ses notes d'agrumes et de fruits rouges
dévoilent une bouche corpulente, ample et charnue.

| | |
|------------------------|---|
| Appellation | Champagne AOC |
| Terroir | Argilo-calcaire du kimméridgien |
| Cépages | 100% Pinot Noir |
| Contenance | 75cl |
| Assemblage | Uniquement année 2011 (non millésimé) mis en bouteilles en 2012 |
| Alcool | 12% |
| Dosage | 6,5 g/litre (MCR)* |
| Temps sur lattes | 10 ans |
| Température de service | 7 à 10°C |
| Garde | 3 à 4 ans |
| Accords mets/vins | Conseillé pour l'apéritif et avec de la charcuteries artisanales ou des huîtres, des noix de St Jacques et risotto aux cèpes, une poularde de Bresse aux truffes, une tartelette soufflée aux marrons |

Dégustation

| | |
|--------|---|
| Œil | Robe or clair aux reflets cuivrés. Mousse crémeuse et bulles très fines. |
| Nez | Nez franc marqué par le raisin noir fraîchement pressés avec des notes d'agrumes et de fruits rouges. |
| Bouche | Bouche corpulente, ample, charnue avec des notes beurrées et de miel frais. Les arômes fruités sont mis en valeur par une fraîcheur très plaisante. |

* MCR : Mout Concentré Rectifié

