



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".

BRUT GRANDE RESERVE LA SALAMANDRE

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	13 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



CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUT

1 Rue Blanche
10200 Arrentières
03 25 27 00 14
champagne.chaput.jacques@orange.fr - www.jacques-chaput.fr