



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".

BRUT TRADITION

Un champagne bien équilibré et flatteur qui surprend par sa puissance et sa vinosité au nez.

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Contenance	75cl
Alcool	12%
Dosage	6 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	72 mois
Température de service	7 à 10°C
Garde	3 à 4 ans
Accords mets/vins	Conseillé pour l'apéritif et avec des perdreaux truffés, une escalope de foie gras aux pommes, des coquilles St Jacques aux truffes.

Dégustation

- Œil Une couleur or brillant, un cordon de mousse fin et crémeux.
- Nez Nez élégant et fleuri, des notes de fruits jaunes bien mûrs complètent l'expression intense et gourmande. Il surprend par sa puissance et sa vinosité.
- Bouche Bien équilibré et flatteur, ces impressions se retrouvent au palais où les fruits rouges s'invitent dès l'attaque et persistent agréablement en finale.

*MCR : Mout Concentré Rectifié

