



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'AUTHENTIC BRUT

Élégant, délicat et subtilement boisé, l'élevage en fût de chêne de ce Champagne lui apporte une bonne complexité.

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	70% Pinot-Noir, 30% Chardonnay vieillit en fût de chêne
Contenance	75cl
Assemblage	année 2011 et 2012 mis en bouteille en 2013
Alcool	12,5%
Dosage	6,5 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	11 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	3 ans
Accords mets/vins	Conseillé pour l'apéritif et avec des charcuteries artisanales ou des huîtres, du turbot rôti du foie gras de canard mi-cuit. ou du pigeons rôtis.

Dégustation

- Œil** Robe or très lumineuse. Bulles très nombreuses et très fines avec la formation d'un très beau cordon de mousse.
- Nez** Le nez est séduisant avec des senteurs de tilleul et de raison frais, on note une belle complexité avec des arômes de fleurs et de fruits blancs (poire, mirabelle, acacia)...
- Bouche** Bouche équilibrée, des notes de beurre et miel frais apparaissent. Un subtile final vanillé avec une très belle longueur, toute en finesse.

* MCR : Mout Concentré Rectifié

