



# CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT

ARRENTIÈRES - CÔTE DES BAR

## LE BRUT TRADITION

*Élégance, équilibre et rondeur*

### Assemblage :

- 80% Pinot-Noir
- 20% Chardonnay

Après la mise en bouteille, ce Champagne va vieillir entre 24 et 30 mois dans nos caves afin qu'il atteigne sa maturité.

### Dégustation :

Une couleur or brillant, un cordon de mousse fin et crémeux. Nez élégant et fleuri, des notes de fruits jaunes bien mûrs complètent l'expression intense et gourmande.

Un champagne qui surprend par sa puissance et sa vinosité au nez. Bien équilibré et flatteur, ces impressions se retrouvent au palais où les fruits rouges s'invitent dès l'attaque et persistent agréablement en finale.

### Accord mets/vin :

*Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :*

- Perdreaux truffés
- Escalope de foie gras aux pommes
- Coquille Saint-Jacques aux truffes

Degré alcoolique 12% vol

Température de dégustation 7 à 10°C

Temps de garde 3 à 4 ans

Dosage 8,5 g/litre (MCR)\*

Acidité totale 4.56 g d'H2SO4/litre

### Récompenses :

- Guide Hachette 2008 : 1 étoile
- Guide Hachette 2010 : 2 étoiles
- Guide Hachette 2012 : 1 étoile
- Prix des vinalies 2010

\* MCR : Mout Concentré Rectifié.



CHAMPAGNE  
JACQUES CHAPUT  
BRUT TRADITION