



CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT

ARRENTIÈRES - CÔTE DES BAR

LE BRUT ROSÉ

Puissance et complexité

Assemblage :

- 90 % Pinot Noir
- 10 % Chardonnay

Dégustation :

Robe rose orangé. Bulles très fines qui forment un joli cordon. Nez net s'ouvrant sur des notes de fruits macérés (fruits rouges, raisins secs). Ce Champagne cultive les contrastes avec superbe.

En bouche un style vineux, ample, fondu, où l'on retrouve ces accents fruités et pâtisseries. *Un moment rare !*

Accord met/vin :

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :
A l'apéritif ou lors d'un repas, ce Rosé sera un excellent relais sur une viande rouge grillée, un carré d'agneau, mais aussi avec la volaille (pintade, pigeon, caille)...

Degré alcoolique 12,5 % vol

Température de dégustation 7 à 10°C

Temps de garde 1 ans

Dosage 10.5 g/litre (MCR)*

Acidité totale 5.74 g d'H₂SO₄/litre

Récompenses

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2013
- Guide Hachette 2009 : 1 étoile
- Médaille d'argent effervescents du monde 2008.

* MCR : Mout Concentré Rectifié.



CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUT
BRUT ROSÉ