



CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT

ARRENTIÈRES - CÔTE DES BAR

LE BLANC DE NOIRS

Fraîcheur, finesse et longueur

Assemblage :

100 % Pinot-Noir, ce vin est le fruit de la sélection de nos meilleures cuvées de Pinot-Noir et provient exclusivement de notre vignoble. Expression toute en finesse de notre terroir de la Côte des Bar.

Dégustation :

Robe or clair aux reflets cuivrés. Mousse crémeuse et bulles très fines. Nez franc marqué par le raisin noir fraîchement pressés avec des notes d'agrumes et de fruits rouges. Bouche corpulente, ample, charnue avec des notes beurrées et de miel frais. Les arômes fruités sont mis en valeur par une fraîcheur très plaisante. Des qualités de netteté.

A l'inverse des champagnes blancs de noirs « classiques » qui peuvent paraître un peu « lourds » ou trop puissants, cette cuvée originale surprend par sa large palette aromatique, sa rondeur et sa longueur.

Accord met/vin :

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

- Apéritif avec des charcuteries artisanales ou des huitres.
- Noix de St Jacques et rissoto aux cèpes.
- Poularde de Bresse aux truffes.
- Tartelette soufflée aux marrons

Degré alcoolique	12 % vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Temps de garde	3 à 4 ans
Dosage	6.5 g/litre (MCR)*
Acidité totale	5.10 g d'H2SO4/litre

Récompenses :

- 86/100 Gilbert & Gaillard 2013
- Médaille d'or Miami « Best French Wines for USA 2011.
- Médaille d'or Gilbert & Gaillard 2019

* MCR : Mout Concentré Rectifié.



CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUT
BLANC DE NOIRS