



# CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT

ARRENTIÈRES - CÔTE DES BAR

## LE MYTHIC

Fraîcheur, élégance et complexité

### Assemblage :

100% Chardonnay provenant de nos meilleures cuvées avec un vieillissement sur lies de 48 mois.

### Dégustation :

Ce champagne est sans dosage et ne contient que 2,5 gr de sucre par bouteille (sucres résiduels).

Robe or jaune clair, limpide avec des reflets verts. Nez très raffiné et engageant associant des notes briochées, des touches d'amandes grillées ainsi que des notes d'agrumes. En bouche il séduit par sa texture de mousse crémeuse et ses bulles très fines. L'ensemble est persistant avec un très bon équilibre. L'acidité ne domine pas, même s'il s'agit d'un brut nature. Grâce à un long vieillissement sur lies, ce superbe blanc-de-blancs est mature et prêt pour une grande occasion.

C'est un champagne original, un plaisir nature.

### Accord mets/vin :

- Tartare de Saint-Jacques
- Sushis et Makis
- Terrine de foie gras
- Assiette de charcuterie artisanale
- Fromages

Degré alcoolique 12.5% vol

Température de dégustation 7 à 10°C

Temps de garde 3 ans

Dosage 0 g/litre (MCR)\*

Acidité totale 4.35 g d'H2SO4/litre

### Récompenses :

- Médaille d'or Gilbert & Gaillard 2019
- Guide Hachette 2014

\* MCR : Mout Concentré Rectifié.



CHAMPAGNE  
JACQUES CHAPUT  
LE MYTHIC