



CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT

ARRENTIÈRES - CÔTE DES BAR

LA GRANDE RÉSERVE

Puissance et sensualité

Assemblage :

- 60% Pinot-Noir
- 40% Chardonnay

Trois années différentes sont présentes dans cet assemblage : 1998, 1999 et 2000.

La Salamandre, emblème royal utilisé par François Ier, était accompagné de la devise "Nutrisco et Extingo" : Je nourris le bon feu et j'éteins le mauvais. Ce champagne exceptionnel entretiendra le bon feu qui est en vous !

Dégustation :

Robe brillante or intense aux reflets cuivrés. Nez ouvert marqué par des arômes de fruits confits, de miel, délicatement torréfié et briochée. A l'aération le nez livre des notes d'agrumes, de fruits secs. De discrètes notes crémeées apparaissent et offre au vin une expression de grande maturité.

Bouche puissante, longue et vineuse.

Un champagne corsé et riche qui affiche des notes de fruits secs. Un vin charmeur et mûr.

Accord met/vin :

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

- Caille sur canapé
- Saint-Jacques poêlées

Degré alcoolique	12 % vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Temps de garde	2 à 3 ans
Dosage	6.5 g/litre (MCR)*
Acidité totale	4.85 g d'H2SO4/litre

Récompenses :

- 84/100 Gilbert & Gaillard 2012
- Guide Hachette 2011 : 1 étoile
- Médaille d'or + de 90 Gilbert & Gaillard 2019

* MCR : Mout Concentré Rectifié.



CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUT
GRANDE RÉSERVE