CHAMPAGNE

Jacques Chaput

CUVÉE BRUT L'AUTHENTIC

l'Authentic

Cette cuvée est en préparation depuis plus de 5 années. C'est le temps qu'il aura fallu pour trouver **l'équilibre optimum de cet assemblage**. Le résultat est maintenant prêt à être déguster par le plus grand nombre ...

C'est l'**élégance** et la **subtilité** qui caractérisent notre nouvelle Cuvée « L'Authentic ». Ce Champagne est le reflet de notre volonté d'excellence.

Après un passage en **fût de chêne**, certaines cuvées, rigoureusement sélectionnées, sont assemblées à des vins de réserve. **L'assemblage final** ne compte qu'entre **20 et 30% de vin vieillit en fût**, ceci permet d'apporter de la complexité et de la finesse sans surcharger en note boisée.

Dégustation :

On note une belle complexité avec des arômes de fleurs et de fruits blancs (poire, mirabelle,accacia). En bouche, des notes de beurre et miel frais apparaissent. Un subtile final vanillé avec une très belle longueur, toute en finesse.

Degré alcoolique	12% vol
T° de dégustation	8 à 10° C
Temps de garde	5 ans
Dosage	6.5 g/litre (MCR)
Acidité totale	3.95 g d'H2SO4/litre

CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT & FILS
1 rue Blanche - 10200 ARRENTIÈRES - France
Tél. +33 (0)3 25 27 00 14 - Fax. +33 (0)3 25 27 01 75
E-mail : contact@jacques-chaput.com - Site : www.jacques-chaput.com