CHAMPAGNE

Jacques Chaput

CUVÉE BRUT TRADITION

le Brut Tradition

Après l'assemblage de **80% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay** ce Champagne va **vieillir entre 24 et 30 mois** dans nos caves afin qu'il développe des arômes de fleurs blanches et des saveurs de fruits confits.

Robe or clair. Nez fruité mêlant **chair de pomme, note de framboise**. Champagne assez puissant, sur le fruit avec une bonne longueur en bouche.

Excellent pour l'apéritif, ce vin se mariera aussi à merveille avec des viandes blanches : **avis aux amateurs de repas au Champagne**.

Degré alcoolique	12% vol
T° de dégustation	8 à 10° C
Temps de garde	3 à 4 ans
Dosage	8.5 g/litre (MCR)
Acidité totale	4.25 g d'H2SO4/litre

★★

Notons que notre Brut Tradition a été récompensé :
- Médaille d'argent au concours des vins Mâcon
- Une étoile au « Guide Hachette des Vins 2008 »
- 80/100 « Guide Gilbert & Gaillard 2010 »

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