

CHAMPAGNE

Jacques Chaput

CUVÉE CALYPSO

le Calypso

Cet assemblage **mi-blanc mi-noir** (50% Chardonnay/ 50% Pinot-Noir) est loin d'être timide. Il apparaît à la fois puissant, équilibré et long en bouche.

Arôme de fleurs blanche et note de vanille. C'est un Champagne de connaisseur. La cuvée Calypso a été créée en 1995 pour le passage à l'an 2000. A cette occasion une série de **bouteilles sérigraphiés** fut réalisée par un designer (C. Parnaso).

Le thème retenu fut Calypso : cette Nymphé, fille du Titan Atlas et reine de l'île d'Ogygie, qui retint Ulysse prisonnier de ses charmes pendant 9 ans. Mais c'est l'amour qui triomphât et Ulysse retrouvât sa Pénélope.

Ses arômes de noisette briochée et sa vivacité en feront le compagnon idéal de vos apéritifs en amoureux.

| | |
|-------------------|----------------------|
| 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 |



Cette cuvée Calypso est référencée sur le **Guide Hachette 2001 (1étoile)**.

