

CHAMPAGNE

Jacques Chaput

CUVÉE BRUT GRANDE RÉSERVE

## La Salamandre

Voici le fleuron de notre marque, la cuvée Grande Réserve "La Salamandre". Ce projet est en gestation depuis plusieurs années car il a fallu sélectionner des cuvées destinées à vieillir dans nos caves.

L'assemblage final compte 60% de Pinot-Noir et 40% de Chardonnay.

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). Elle est aussi liée à la devise de Louis XIV "Nec Pluribus impar" (non égal aux autres, supérieur à tous, somme de toute chose).

Cette Cuvée Grande Réserve entretiendra le bon feu qui est en vous !

Dégustation :

On découvre un vin très élaboré avec une bonne vivacité. Le nez est délicatement torréfié, brioiché. Bonne longueur en bouche, cette cuvée de prestige accompagnera merveilleusement vos meilleurs moments.

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	4.50 g d'H2SO4/litre



**SOMMELIERS**  
International

5/5 ♥♥♥♥♥

sept. 2009