



CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT

La salamandre, emblème royal de François 1er, est accompagnée de la devise
« **Nutrisco & Extinguo** », qui peut s'interpréter comme :

« *Je nourris le bon feu et j'éteins le mauvais.* »

La Maison Chaput a fait sienne cet emblème et devise, qui traduisent ce qui
nous anime à la vigne & en cave : "Que votre plaisir à déguster nos
champagnes soit égal à celui que nous avons eu à les révéler".

LA RENVERSANTE DEMI-SEC

Ce vin garde la complexité de sa cuvée jumelle, mais avec
une personnalité bien trempée alliant rondeur et gourmandise.

Appellation	Champagne AOC
Terroir	Argilo-calcaire du kimméridgien
Cépages	90% Pinot-Noir, 10% Chardonnay
Contenance	75cl
Assemblage	Année 2011 et 2012 mis en bouteille en 2013
Alcool	12,5%
Dosage	35 g/litre (MCR)*
Temps sur lattes	11 ans
Température de service	7 à 10°C
Garde	3 ans
Accords mets/vins	Convient pour l'apéritif avec les mets suivant : Charcuterie artisanale, foie gras, chèvre frais, chocolat au piment d'Espelette.

Dégustation

- Œil Robe brillante or intense aux reflets cuivrés.
- Nez Nez très complexe marqué par des arômes de fruits frais comme la mirabelle, de miel, délicatement torréfié et briochée. A l'aération le nez livre des notes d'agrumes, amandes grillées.
- Bouche Bouche puissante, longue et vineuse. Une rondeur délicatement miellée. Un vin charmeur et mûr.

*MCR : Mout Concentré Rectifié

