

# Jacques Chaput

## Champagne Le Mythic



<b>Zona:</b>	<b>Arrentières – Côte des Bar</b>
<b>Vitigno:</b>	100% Chardonnay
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	48 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Nature 0,00 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,50°
<b>Temperatura di servizio:</b>	7°-10°
<b>Solfiti totali:</b>	31 mg/L

Champagne Nature Pas Dosé che contiene solo 2,5 gr di zuccheri residuali per bottiglia.

Colore giallo oro chiaro, limpido con riflessi verdi. Al naso è molto raffinato ed accattivante, associa note di brioche, mandorle tostate ed agrumi. Al palato seduce per la struttura cremosa della spuma e le bollicine molto fini. L'insieme è persistente con un buon equilibrio, l'acidità non domina, pur trattandosi di un nature. Grazie al lungo invecchiamento sui lieviti, questo superbo blanc de blancs è maturo e pronto per una grande occasione.

### Abbinamenti

Champagne che spazia da sushi e sashimi misti, a tartare di capesante, fino a salumi artigianali e selezione di formaggi accompagnati.



- Guida Hachette 2014: 1 citazione
  - Guida Véron 2014: 1 ricetta
  - Guida Gilbert & Gaillard 2014: **87/100 Oro**
  - Best Value French Wine Challenge USA 2014: **95/100 Best**
- Recommandation**
- Miami "Best French Wine for USA" 2014: **Oro**
  - Blind Taste 34 2015: 92/100
  - Gilbert & Gaillard 2015: **89/100 Oro**
  - Gault & Millau 2017: 15,5/20
  - 1001 Dégustations 2017: 1 stella



via garibaldi 42\_20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne