

Jacques Chaput

Champagne Brut Tradition



Zona:	Arrentières – Côte des Bar
Vitigno:	80% Pinot Noir – 20% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 24 a 30 mesi
Dosaggio:	Brut 6 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	55 mg/L



Colore oro brillante, perlage fine e cremoso. Al naso è elegante con note di frutti gialli maturi. Uno champagne che sorprende per la sua potenza e vinosità. Ben equilibrato al palato dove la nota dei frutti rossi invita alla bevuta e persiste piacevolmente nel finale.

Rotondità elegante ed equilibrata.

Abbinamenti



Consigliato per l'aperitivo ed a tutto pasto, particolarmente adatto a foie-gras, capesante e tartufi



- Guida Hachette 2008: 1 stella
- Guida Hachette 2010: **2 stelle**
- Guida Hachette 2012: 1 stella
- Best Value French Wine Challenge USA 2014: 92/100 Highly recommended
- Miami "Best French Wine for USA" 2014: Argento
- Gilbert & Gaillard 2015: **Oro**
- Challenge International du Vin 2016: Argento
- 1001 Degustation 2017: **3 stelle** e **Coup de Cour** ❤️
- Gault & Millau 2017: 14.5/20
- Guida Hachette 2018: 1 stella
- Gilbert & Gaillard 2019: **Oro**



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne