

Jacques Chaput

Champagne Blanc de Noirs



Zona:	Arrentières – Côte des Bar
Vitigno:	100% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 36 a 48 mesi
Dosaggio:	Brut 6,5 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	43 mg/L

Questo vino è il frutto della selezione delle migliori cuvée di Pinot Nero. Espressione di finezza del territorio della Côte des Bar. Colore oro chiaro con riflessi ramati; perlage cremoso e bollicine molto fini. Al naso colpisce il profumo dell'uva nera appena schiacciata con delle note d'agrumi e frutti rossi. Al palato è corposo, con delle note burrose e di miele. Gli aromi fruttati sono evidenziati dalla freschezza molto piacevole. Questa cuvée originale sorprende per la sua vasta gamma aromatica, la sua rotondità, persistenza e finezza.



Abbinamenti

All'aperitivo o abbinato a piatti corposi di carni stufate della tradizione, risotti ai funghi, cotoletta alla milanese e dolci alla castagna.



- Miami "Best French Wine for USA 2011": **Oro**
- Gault & Millau 2012: **12/10**
- Guida Gilbert & Gaillard 2013: 86/100
- Guida Gilbert & Gaillard 2014: **88/100 Oro**
- Miami "Best French Wine for USA" 2014: **Oro**
- Miami "Best French Wine for USA" 2015: **Oro**
- Guida Gilbert & Gaillard 2015: **87/100 Oro**
- Challenge International du Vin 2016: **Argento**
- Gault & Millau 2017: 16/20 **♥**
- 1001 Degustation 2017: **3 stelle Coup de Coeur ♥**
- Guida 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](https://www.facebook.com/chicchedichampagne)
[instagram.com/chicchedichampagne](https://www.instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di
Champagne