

# Jacques Chaput

## Champagne La Salamandre Grande Réserve



<b>Zona:</b>	<b>Arrentières – Côte des Bar</b>
<b>Vitigno:</b>	60% Pinot Noir - 40% 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>	Brut 6,50 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3-4 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,50°
<b>Temperatura di servizio:</b>	7°-10°
<b>Solfiti totali:</b>	59 mg/L

Tre annate diverse sono presenti in questo assemblaggio: 1998 , 1999 e 2000. La Salamandra, emblema reale utilizzato da Francesco I°, era accompagnata dal motto "Nutrisco et Extinguo": lo alimento il fuoco buono ed estinguo quello cattivo. Questo eccezionale champagne tratterrà il fuoco buono che è dentro di voi.

Color oro brillante ed intenso con riflessi ramati. All'apertura al naso risalta un profumo marcato di aromi di frutti canditi, miele, brioches con una nota tostata nel finale. Successivamente libera gli aromi di agrumi e frutti secchi. Discrete note cremose appaiono ed offrono al vino un'espressione di grande maturità. Al palato potente, lungo e vinoso. Un vino incantevole e maturo.

### Abbinamenti

Adatto alle grandi occasioni, si sposa perfettamente con pesci pregiati, formaggi accompagnati foie gras o semplicemente per un gran brindisi.



- Guida Gilbert & Gaillard 2012: 84/100
- Guida Hachette 2011: 1 stella
- Miami "Best French Wine for USA" 2015: **Oro**
- Gault & Millau 2017: 16/20 **♥**
- 1001 Dégustations 2017: 2 stelle
- Guida Hachette 2018: 2 stelle
- Guida Gilbert & Gaillard 2019: **Oro +90**



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