

# CHAMPAGNE **BOULACHIN** *Chaput*

## BRUT SELECTION



**Format :**  
Bouteille 75cL  
Magnum 150cL  
Demi-bouteille 37.5cL

### **Description technique :**

- Vigne des communes d'Arrentières, Colombé le Sec et Voigny sur la côte des Bars
- 60% Pinot Noire, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier.
- Récolte manuelle – pressurage de la grappe entière
- 8g de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°
- **Robe** jaune dorée, limpide et brillante. Bulles extrafines.
- **Nez** de fruits secs, noisettes, pomme et ananas.
- **Bouche** : jolie, élégante sur les fruits, superbe grillé, cacao.

### **Accords mets et vins :**

Parfait compagnon de l'apéritif, le Brut Sélection est idéal pour un déjeuner festif ou un dîner romantique. Il accompagnera également des poissons grillés, des morceaux nobles de volaille.

### **Récompenses :**

- Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2017
- Guide des Vins et terroirs (Belgium) : 15/20
- Guide Hachette 2012 : 1 étoile
- Guide Hachette 2010
- Médaille de Bronze Féminale Beaune 2009