

# Chapuy

 RAISONNÉE  VENTE SUR PLACE

**Arnold Chapuy - 10 rue de Champagne, Zone d'Activité - 51190 - Oger -**  
**T: 03 26 57 51 30 -**  
**[www.esprit-chapuy.fr](http://www.esprit-chapuy.fr)**

**L**a maison Chapuy est une exploration familiale de 8 ha sur les meilleurs terroirs de champagne. Elle est située à Oger en grand cru, berceau du chardonnay. Les blancs de blanc sont donc à l'honneur grâce notamment à une viticulture durable.

## **Chapuy L'Esprit de Chapuy brut (grand cru blanc de blancs)** BSA | 14,5/20 | 25 €



Le nez développe des arômes de citron, de pomme verte et d'amande fraîche. En bouche, la bulle est bien présente, enrobante voire généreuse. Ce champagne est marqué par son origine, le village d'Oger, combinant générosité et finale sur de beaux amers crayeux. Servir à l'apéritif, seul ou avec des toasts de saumon. Dégustation mai 2016.

## **Chapuy L'Esprit de Chapuy cuvée Terroir brut** BSA | 14/20 | 20 €



Après un nez assez discret de citron, de pomme, de fruits jaunes et de fleurs, ce champagne présente en bouche une bulle crémeuse et enveloppante. La finale est vive sur des amers de belle facture. Une cuvée gourmande, que l'on appréciera à l'apéritif dès aujourd'hui ou dans deux à trois ans. Dégustation mai 2016.