1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2025



Champagne Jacques Chaput - Brut l'Authentic

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	White
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Brut
GRAPE VARIETY	Pinot noir, Chardonnay
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune paille assez soutenue gorgée de discrètes bulles extra-fines. Nez riche d'un Champagne mature autour de notes de champignons à la crème, de miel, de genêts et de pin. Bouche grasse aux saveurs empyreumatiques, grillées, torréfiées et balsamiques mêlant la fleur d'oranger, la gelée d'orange. Les bulles se fondent et disparaissent dans cette chair grasse. Un Champagne de caractère à essayer sur une volaille à la crème.

Tasted in 26/11/2024

PAIRING DISHES

Oysters
Roast pigeons
Partially-cooked duck foie gras

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

Champagne Jacques Chaput
1 RUE BLANCHE
10200 ARRENTIÈRES, GRAND EST
Phone : 0033325270014
www.jacques-chaput.com