1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2024



Champagne Jacques Chaput - Brut Tradition

Champagne Jacques Chaput

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN	Champagne
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVACIÓN	Bébase en los próximos 3 años
CERTIFICACIÓN	(HVE) Haute Valeur Environnementale

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune dorée brillante et inspirante. Agréable nez de fruits jaunes mûrs, de miel et d'amande exprimant une réelle gourmandise. L'attaque en bouche est nerveuse, soutenue par des bulles minérales et crayeuses qui laissent place à une chair plus mature aux saveurs de fleur d'oranger et de foin. Finale aux saveurs de pommes au four. Servir dès l'apéritif !

Catado el 30/11/2023

MARIDAJES PLATO

Perdigones trufados
Escalope de foie gras con manzanas
Vieiras a la trufa

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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