1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2025



Champagne Jacques Chaput - Brut l'Authentic

Champagne Jacques Chaput

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN	Champagne
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Pinot noir, Chardonnay
CERTIFICACIÓN	(HVE) Haute Valeur Environnementale

EL COMENTARIO DE 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.

Catado el 26/11/2024

MARIDAJES PLATO

Ostras
Pichones asados
Foie gras de pato mi-cuit

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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