1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024

★★★

♥ COUP DE COEUR



Champagne Jacques Chaput - Brut Grande Réserve la Salamandre

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe intense cousue d'or. Nez complexe, puissant et riche de tarte citron meringuée, de pêches jaunes, de litchi et d'agrumes confits. La bouche se décline de la même manière, le style est puissant et raffiné, aux bulles support de fins amers gastronomiques. Finale gourmande, harmonieuse et vineuse. Servir vers 9 °C sur des volailles de Bresse !

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Poulet de Bresse aux morilles
Brouillade de truffes
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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