



Champagne Jacques Chaput - Brut Grande Réserve la Salamandre



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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 !

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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