1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024
★★



Champagne Jacques Chaput - Brut Tradition

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 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 !

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Perdreaux truffés
Escalope de foie gras aux pommes
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