



Champagne Jacques Chaput - Brut Tradition



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 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 !

ACCORDS METS

Perdreux truffés
Escalope de foie gras aux pommes
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>