1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024



Champagne Jacques Chaput - Extra Brut Excellence

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Extra-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 soutenue façon lingot. Nez riche, complexe et mature exprimant des notes pâtissières de pêches jaunes rôties, de frangipane et de coing. Des bulles grasses et mûres offrent dès la mise en bouche une chair caressante et nourrissante. Des saveurs de fruits secs, abricot, noisette se révèlent. La finale nous offre un accent minéral et désaltérant intéressant. Servir sur une sole meunière.

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Assiette de charcuteries
Carpaccio de thon
Sole à la meunière

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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