1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024



Champagne Jacques Chaput - Brut La Dame Blanche

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe pâle brillante teintée d'or. Au nez, nous découvrons un ensemble élégant et fin avec ds arômes de pêches et de fleurs blanches et quelques soupçons de brioche. En bouche la chair douce t ronde tapisse notre palais de saveurs meringuées et de sucre d'orge soutenue par des bulles fines et fraîches. L'ensemble est friand, frais et désaltérant. Servir vers 10 °C dès l'apéritif !

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Huîtres
Carpaccio de saumon

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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