1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024
★★



Champagne Jacques Chaput - Brut Nature le Mythic

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe dorée soutenue façon pépite. Nez fin, riche, mature et complexe aux senteurs de pêches cuites, de brioche et de pomme soulignée d'un trait toasté. En bouche, c'est des saveurs exotiques et de fruits secs qui se développent autour de bulles grasses et nourrissantes. Le style est marqué par la maturité et la complexité. Servir bien frais sur un risotto aux champignons.

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Foie Gras terrine
Feuilletés au fromage
Risotto aux cèpes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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