1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025

COUP DE COEUR



Champagne Jacques Chaput - Brut Grande Réserve la Salamandre

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Sa robe jaune clair aux bulles argentées, fines et discrètes, nous accueillent et nous annoncent un moment de plaisir. Les premières impressions olfactives nous confortent : un équilibre fin et gourmand mêlant agrumes, mangue, poire et brioche. Bouche redoutable et irrésistible, à la pointe minérale salivante, à la nervosité juste et à la chair précise, support de fines couches pâtissières. Délicieux en toute occasion !

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Poulet de Bresse aux morilles
Brouillade de truffes
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