1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025



Champagne Jacques Chaput - Brut Tradition

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

Une belle robe jaune dorée parée de bulles crémeuses bien présentes, gorgées de senteurs florales d'acacia, de chèvrefeuille et fruitée de pommes et de pêches jaunes relevées d'une pointe d'amande nous invite à la dégustation. Belle bouche tonique, à la nervosité assumée et bienvenue, qui supporte des notes mellifères et grillées très gourmandes. Un Champagne d'apéritif qui mettra vos papilles en éveil !

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Perdreaux truffés
Escalope de foie gras aux pommes
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