1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025



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
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Jolie robe dorée parée d'une myriade de bulles extra-fines et brillantes. Agréable nez laissant une impression de fraîcheur au travers de notes de chlorophylle, de menthe et de pin. Une bouche tonique, nerveuse et tendue qui met nos papilles en éveil. Finale autour du minéral, du silex, de la craie, relevée de zeste de citron vert. Délicieux, sur des fruits de mer !

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Assiette de charcuteries
Carpaccio de thon
Plateau de fruits de mer

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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