1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025



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
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Splendide robe jaune paille nourrie de bulles grasses et discrètes signe d'un Champagne mature. Le nez confirme nos impressions autour de senteurs de nougat, de miel, de coing, de noisette et de fleur d'oranger. Une grande complexité que nous retrouvons en bouche autour de bulles riches nourries de saveurs à la fois meringuées et minérales. Un peu brioché, amande et pomme au four, il offre une grande gourmandise. Un Champagne qui tiendra tête à un poisson crémé !

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Huîtres
Sandre au beurre blanc
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