



Champagne Jacques Chaput - Brut La Dame Blanche



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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 crème !

ACCORDS METS

Huîtres
Sandre au beurre blanc
Carpaccio de saumon

LIEUX DE VENTE

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