1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025



Champagne Jacques Chaput - Brut l'Authentic

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

Belle robe jaune paille assez soutenue gorgée de discrètes bulles extra-fines. Nez riche d'un Champagne mature autour de notes de champignons à la crème, de miel, de genêts et de pin. Bouche grasse aux saveurs empyreumatiques, grillées, torréfiées et balsamiques mêlant la fleur d'oranger, la gelée d'orange. Les bulles se fondent et disparaissent dans cette chair grasse. Un Champagne de caractère à essayer sur une volaille à la crème.

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Huîtres
Pigeons rôtis
Foie gras de canard mi-cuit

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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