



Champagne Jacques Chaput - Brut L'Authentic



FICHE TECHNIQUE

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

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.

ACCORDS METS

Huîtres
Pigeons rôtis
Foie gras de canard mi-cuit

LIEUX DE VENTE

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