1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



Champagne Jacques Chaput - Brut Tradition

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 doré et brillante aux bulles discrètes qui éclatent en surface libérant des senteurs pâtissières, beurrées et briochées, relevées de fleurs blanches épanouies. Jolie bouche haute en rondeur grâce aux bulles laissant une sensation de sucrosité. Des saveurs de nougat, d'amande et de meringue complètent la palette gustative. Un Champagne, élégant, plaisant de toute occasion.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Perdreaux truffés
Escalope de foie gras aux pommes
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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