1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



Champagne Jacques Chaput - Extra Brut Excellence

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Extra-brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

D'une belle robe jaune claire aux reflets dorés, ce Champagne nous emmène dès l'ouverture dans l'univers floral et agrumes avec ces senteurs de citron vert, de chèvrefeuille et de fleur d'oranger. Jolie bouche tonique franche relevée de bulles salivantes, épicées et légèrement grillées. Des saveurs de gelée de coings, de fruits secs et de poire complètent la palette. Un Champagne équilibrée et élégant, idéal dès l'apéritif !

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Assiette de charcuteries
Carpaccio de thon
Plateau de fruits de mer

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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