1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



Champagne Jacques Chaput - Brut La Dame Noire

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune clair aux reflets argentés. Nez très expressif qui exprime son terroir avec des notes crayeuses, fumées, balsamiques et fleurs d'oranger. En bouche, c'est un Champagne charnu et généreux qui tapisse le palais de saveurs de fruité mûr, d'iris et de gelée de poire. De bulles fines savoureuses un brun salines, renforcent son côté gastronomique. Un Champagne vineux, de caractère, qui sera le compagnon idéal d'une volaille pochée par exemple.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Poulet de Bresse aux morilles
Risotto aux cèpes
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