



Champagne Jacques Chaput - Brut La Dame Noire



FICHE TECHNIQUE

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

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.

ACCORDS METS

Poulet de Bresse aux morilles
Risotto aux cèpes
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

LIEUX DE VENTE

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