1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



Champagne Jacques Chaput - Brut l'Authentic

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 doré soutenu, quelques bulles riches et discrètes en soutien. Joli nez exprimant une maturité certaine autour d'arômes vanillés, fruits jaunes, confiturés et pâte d'amandes. En bouche, les bulles s'effacent pour laisser place à une chair grasse teintée d'exotisme. Un Champagne complexe qui assume par son style généreux. Servir sur une crème de champignons par exemple !

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Huîtres
Pigeons rôtis
Foie gras de canard mi-cuit

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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