



Champagne Jacques Chaput - Brut l'Authentic



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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 !

ACCORDS METS

Huîtres
Pigeons rôtis
Foie gras de canard mi-cuit

LIEUX DE VENTE

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