1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2011



Jacques Chaput - Le Blanc-de-noirs

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Aucun
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Nez floral et attaque vive. Champagne structuré qui possède une belle acidité ; deuxième bouche très plaisante avec des notes briochées. L'aération dans le verre lui permet de s'ouvrir et d'appeler des nuances citronnées. Bulles fines.

Dégusté le 18/11/2011

ACCORDS METS

Perdreaux truffés
Escalope de foie gras aux pommes
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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : C- Comme Champagne
Caviste indépendant : A l'Antrepot
www.alantrepot.com