1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2011
★★



Jacques Chaput - Tradition

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe jaune pâle brillant. Nez tilleul, menthe, agrumes, ensuite mangue mûre. Un Champagne « exotique » qui se manifeste par son harmonie nez-bouche. L'équilibre et la fraîcheur sauront ravir les convives.

Dégusté le 18/11/2011

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Saumon cru mariné
Tartare de saumon

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