1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013



Jacques Chaput

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Rosé
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Douces couleurs ambrées assorties aux senteurs de raisin et de pêche de vigne. Si vous découvrez le Champagne rosé par celui-ci, vous risquez d'être déçus ensuite par les autres. C'est une réussite, les adjectifs s'opposent et se complètent, riche et léger, vineux et fruité, subtil et plein. Ici le rosé n'est pas que du «rosé».

Dégusté le 30/07/2013

ACCORDS METS

Cailles aux raisins
Carré d'agneau
Assiette de charcuteries

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
Bar à vins : Dilettantes
www.dilettantes.fr
Caviste indépendant : Cave de champy - Oenotech
www.oenotech.fr