1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017

★★★

♥ COUP DE COEUR



Jacques Chaput - Le Blanc De Noirs

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune clair avec des reflets or-verts. Nez fin et grillé aux arômes de pain et de fraises cuites. Magnifique bouche un peu toastée, gourmande. Soupçon délicat de réglisse et de champignons. Grande classe. Des bulles extra fines s'ajoutent à la finesse. Finale façon brioche perdue. Essayer sur un risotto.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Risotto aux cèpes
Poularde en croûte de sel
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
Caviste indépendant : Le 520
www.le520.fr