1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017

COUP DE COEUR



Jacques Chaput - Tradition

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Opportune robe jaune clair, lumineuse aux reflets or. Belle présence de bulles fines. Il s'ouvre sur des notes fraîches de cédrat, de résine de pin. Bouche gourmande, sphérique, équilibrée. La chair est joviale avec un joli gras en finale. Quelques notes de réglisse titillent le palais. Servir sur des bouchées apéritives à base de poisson ou des accras.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Brochettes Gambas
Accras de morue
Carpaccio de thon

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 : A l'Antrepot
www.alantrepot.com
Caviste indépendant : Le Monde du Vin
www.lemondeduvin.com
Caviste indépendant : Guyot la cave gourmande Lyon
www.guyot-gourmet.com