



Jacques Chaput - Tradition



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

Brochettes Gambas
Accras de morue
Carpaccio de thon

LIEUX DE VENTE

Champagne Jacques Chaput
1 RUE BLANCHE
10200 ARRENTIÈRES, GRAND EST
Tel : 0033325270014
<http://www.jacques-chaput.com>

Caviste indépendant : A l'Antrepot
<http://www.alantrepot.com>

Caviste indépendant : Le Monde du Vin
<http://www.lemondeduvin.com/>

Caviste indépendant : Guyot la cave
gourmande Lyon
<http://www.guyot-gourmet.com/>