1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017



Jacques Chaput - Grande Reserve - La Salamandre

Champagne Jacques Chaput

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle couleur jaune paille aux reflets vieil or. Nez d'abord discret qui s'ouvre sur les fruits secs, raisins, abricots. Bouche vineuse et riche aux larges notes de foin, fleurs de genêt. Bulles discrètes en soutien. Un champagne de style mature. Servir sur une sole grillée, petits champignons.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Cailles aux raisins
Sole à la meunière

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
Vente en ligne : Plus de bulles
www.plus-de-bulles.com