1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017



Jacques Chaput - Le Brut Rosé

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

Belle robe rose, orangée voire ambrée. Nez complexe et évolué de pivoine, infusion de plantes. En bouche, la chair est vineuse, épicée, fumée. Notes de mandarine, impériale et de gentiane. Longue finale kirschée. Servir sur un canard aux pêches.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Carré d'agneau
Canard aux pêches de vigne
Pintade rôtie

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 : Cave de champy - Oenotech
www.oenotech.fr
Caviste indépendant : Guyot la cave gourmande Lyon
www.guyot-gourmet.com