1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2020



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Champagne Original - Brut

Sce Maurice Delabaye Et Fils

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	White
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Brut
GRAPE VARIETY	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVATION	To be drunk in the next 3 years

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

D'une belle robe jaune pâle aux reflets argentés brillants, ce Champagne met nos sens en éveil avec ses arômes fruités, légèrement exotique, acacia et herbe fraîche. Il dégage une belle finesse qui se confirme en bouche. Un équilibre savoureux entre puissance et légèreté. Un brin de minéralité, des notes de noisette, de torréfaction en fin de bouche. Servir vers 10° sur du poisson cru en tartare.

Tasted in 25/11/2019

PAIRING DISHES

Fruit tart
Tartare of salmon
Champagne oysters

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

Sce Maurice Delabaye Et Fils
16 RUE ANATOLE FRANCE
51480 DAMERY
Phone : 0033326519491
www.champagne-delabaye.com