1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2021



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Rosé de Saignée Brut

Sce Maurice Delabaye Et Fils

France · Champagne

ID SHEET

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

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Une belle couleur chatoyante saumonée aux reflets orangés plante le décor de ce champagne rosé 1er cru prometteur. Le nez ne déçoit pas ! Même s'il est un peu discret au départ, il s'ouvre doucement sur des notes de pomme, de pamplemousse, de framboise et de pêche. En bouche sa matière est franche et tonique avec une effervescence présente. Impression générale d'élégance. Un champagne qui trouvera plutôt sa place au moment de l'apéritif.

Tasted in 17/11/2020

PAIRING DISHES

Stuffed tomatoes
Fruit tart
Aubergines alla parmigiana

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

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