1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2020



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Champagne Original - Brut

Sce Maurice Delabaye Et Fils

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN	Champagne
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVACIÓN	Bébase en los próximos 3 años

EL COMENTARIO DE 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.

Catado el 25/11/2019

MARIDAJES PLATO

Tarta de frutas
Tartar de salmón
Ostras al champán

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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