



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Champagne Original - Brut



FICHA TÉCNICA

Categoría: 2

Color: Blanco

Denominación: Champagne

Variedad(es): Pinot noir , Pinot meunier (& Meunier) , Chardonnay

Región: Champagne

País: Francia

Precio:

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.

MARIDAJES PLATO

Tarta de frutas
Tartar de salmón
Ostras al champán

PUNTOS DE VENTA

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