1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2020



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Champagne Rosé Intense Premier cru - Brut

Sce Maurice Delabaye Et Fils

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

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

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe framboise aux reflets pelure d'oignon. Nez aromatique, élégant et agréable surfant sur l'univers des agrumes confits et de la grenadine. Bouche joviale, joyeuse, croquante du style fruité acidulé. Une pointe d'eucalyptus et de micro-bulles salivantes en font un Champagne festif de grande buvabilité. Servir vers 10° dès l'apéritif, sur du saumon gravlax.

Catado el 25/11/2019

MARIDAJES PLATO

Cordero Tagine
Salmón crudo marinado

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