1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2020



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Champagne Millésime Rosé 2011 - Brut

Sce Maurice Delabaye Et Fils

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

AÑADA	2011
DENOMINACIÓN	Champagne
COLOR	Rosado
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVACIÓN	Bébase en los próximos 3 años

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

D'un beau rose clair légèrement cuivré, ce rosé de Champagne nous invite dès l'ouverture sur la route des épices douces et des fruits secs, puis au détour de senteurs oranges et framboises. La bouche est agréable, de petites bulles acidulées, un brin muscaté et rose ancienne apportent complexité. Finale vineuse et fumée d'un Champagne pour la table, sur des rougets grillés par exemple.

Catado el 25/11/2019

MARIDAJES PLATO

Morcillas con manzana
Salmonetes a la plancha al estilo de Nantes
Macarons de frutos rojos

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