1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2021



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Rosé de Saignée 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)
CONSERVACIÓN	Bébase en los próximos 3 años

EL COMENTARIO DE 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.

Catado el 17/11/2020

MARIDAJES PLATO

Tomates rellenos
Tarta de frutas
Aubergines alla parmigiana

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