1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2020



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Champagne Original - Brut

Sce Maurice Delabaye Et Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS 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.

Dégusté le 25/11/2019

ACCORDS METS

Tarte aux fruits
Tartare de saumon
Huîtres au champagne

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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