



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Champagne Original - Brut



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir , Pinot meunier (& Meunier) , Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

Tarte aux fruits
Tartare de saumon
Huîtres au champagne

LIEUX DE VENTE

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