1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2020



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

Sce Maurice Delabaye Et Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS 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.

Dégusté le 25/11/2019

ACCORDS METS

Tajine d'agneau
Saumon cru mariné

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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