1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2020



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

Sce Maurice Delabaye Et Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2011
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Rosé
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS 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.

Dégusté le 25/11/2019

ACCORDS METS

Boudin aux pommes
Rougets grillés à la Nantaise
Macarons aux fruits rouges

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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