1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Brut Grand cru

Sce Maurice Delabaye Et Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Une robe jaune dorée et la finesse de bulles laissent présager une belle structure. Les arômes d'agrumes citronnés, de fleurs blanches et de pain brioché présentent une belle intensité. En bouche, ce Grand Cru est frais, sur le fruit; il livre une belle structure et de la puissance, révélées par le pinot noir. L'effervescence est crémeuse et délicate. A déguster de suite.

Dégusté le 17/11/2020

ACCORDS METS

Bar grillé
Huîtres au champagne
Tartare d'Huîtres

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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