1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Rosé de Saignée 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)
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Une belle couleur chatoyante saumonée aux reflets orangés plante le décor de ce champagne rosé 1er cru prometteur. Le nez ne déçoit pas ! Même s'il est un peu discret au départ, il s'ouvre doucement sur des notes de pomme, de pamplemousse, de framboise et de pêche. En bouche sa matière est franche et tonique avec une effervescence présente. Impression générale d'élégance. Un champagne qui trouvera plutôt sa place au moment de l'apéritif.

Dégusté le 17/11/2020

ACCORDS METS

Tomates farcies
Tarte aux fruits
Aubergines alla parmigiana

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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