



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Rosé de Saignée Brut



FICHE TECHNIQUE

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

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.

ACCORDS METS

Tomates farcies
Tarte aux fruits
Aubergines alla parmigiana

LIEUX DE VENTE

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

