1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021



Champagne Maurice Delabaye et Fils - Millésime 2012 Cuvée Victor Delabaye

Sce Maurice Delabaye Et Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Attention ! Champagne à Haute Gourmandise Ajoutée ! Le nez est riche, complexe et intense. Arômes de pomme au four, de croissant au beurre, de noisette grillée. Dans le prolongement, sa texture en bouche est bien équilibrée, entre une sensation confortable, presque crémeuse et une bonne tension en filigrane qui lui confère justesse et longueur. Un vrai beau champagne de gastronomie.

Dégusté le 17/11/2020

ACCORDS METS

Risotto
Turbot en sauce
Chevreuil en sauce

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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