

# DELAMOTTE

---

## A.O.C. Champagne

Este champagne es el más característico y tradicional de la casa Delamotte. Obtenido 100% Chardonnay, procedente de los suelos calcáreos de los municipios de Le Mesnil-sur-Oger, Avize y Cramant, son viñedos Primeurs *Crus* de esta zona centro de la Côte de Blancs, lo que le da al champagne un toque mineral muy agradable.



## DELAMOTTE BLANC DE BLANCS

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

En la bodega se elabora en depósitos de acero inoxidable, donde se efectúa la primera fermentación alcohólica, controlando posteriormente la maloláctica. Antes de proceder a su embotellado, se añaden hasta un 10% de vinos de reserva, a fin de mantener su carácter, luego permanecerá durante cuatro o cinco años en la cava antes de proceder al degüelle y su preparación para el mercado.

### FICHA DE CATA

Es de color amarillo intenso con reflejos dorados. Buena espumabilidad y rápido desprendimiento constante de burbujas. En nariz, y con intensidad, destacan los aromas de membrillo, manzana amarilla, café, musgo y colmenillas acompañadas por un toque floral y fresco que recuerda al agua con limón. Amplio y con una creciente presencia de burbujas, nada agresivas y muy cremosas. La boca está viva y llena, con un final equilibrado marcado por un ligero toque dulce. Fantásticos aromas de brioche y avellanas.

### MARIDAJE

Gambas, merluza al horno, mozzarella, repostería.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)