

DELAMOTTE

A.O.C. Champagne

Delamotte se sitúa en el corazón de la Côte des Blancs en Mesnil sur Oger, célebre y prestigioso cru 100%, donde las mejores marcas se disputan los excelentes racimos de Chardonnay. Fundada en 1760 por Francois Delamotte, es la 6ª casa más antigua de la Champagne y actualmente está asociada a Champagne Salon. Se abastecen de 5 Ha. propias en Le Mesnil-sur Oger y de uvas compradas a 30 fieles viticultores con los que trabajan desde hace largo tiempo. Las instalaciones están equipadas con sistemas avanzados. Toda la gama de vinos y ensamblajes se elabora con el riguroso y estricto control del enólogo de la casa.

Delamotte se ha especializado en la elaboración de Blanc de Blancs.



DELAMOTTE BRUT

FORMATOS

0,375 L

0,75 L

MAGNUM

VARIEDADES

55% Chardonnay, 35% Pinot Noir y 10% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

Vendimia manual, realizada en las viñas propiedad de Delamotte y también a través de las viñas de 30 viticultores diferentes de confianza de la propia "maison". Fermentación realizada en depósitos de acero inoxidable. La crianza se realizó durante 35 meses en rima en las cavas.

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

Crustáceos, pato, platos con trufa blanca, repostería.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com