

DELAMOTTE

A.O.C. Champagne

La elaboración del Champagne Delamotte Brut Rosado se basa en el método tradicional del sangrado; consiste en extraer del hollejo de las bayas, el color y la complejidad aromática dejándolas macerar con su carne antes y/o durante la fermentación. A menudo es difícil de controlar, y este método tradicional se utiliza pocas veces en Champagne aunque proporciona elegancia y estructura al vino.



DELAMOTTE ROSÉ

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

ELABORACIÓN

El Pinot Noir utilizado en esta cuvée procede de los Grands Crus de las laderas orientadas al sudeste de la Montaña de Reims, en los pueblos de Bouzy, Ambonnay y Tours-sur-Marne. El Chardonnay, únicamente del Mesnil-sur-Oger. Cada Cuvée Delamotte incluye en su composición Chardonnay y el Rosado de sangrado no es una excepción. Al cofermentar las dos cepas contrariamente a un ensamblaje de dos vinos diferentes se preserva la complejidad de cada vino al mismo tiempo que se crea este elegante color de sangrado. El equilibrio obtenido entre el Pinot Noir y el Chardonnay confiere al Champagne Delamotte Rosé su bello color rosa salmón. Después de su embotellado, Delamotte Rosé pasa de 3 a 4 años sobre heces antes del degüelle.

FICHA DE CATA

Color rosado muy pálido, burbuja abundante. La nariz es de buena intensidad, frutillos rojos muy ligeros, recuerdos a yogur de fresa, brioche, pétalos de rosa, cítricos y sensaciones vinosas. En boca tiene buena entrada, buena integración carbónica, excelente acidez, elegante, cremoso, vinoso como se ha señalado y con un final largo.

MARIDAJE

Ideal para una sobremesa, o, con el postre, con una charlotte de frambuesas, una sopa de frutas rojas. Bogavante, cocina especiada, époisses, pescado blanco al horno.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com