



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Rose

德乐梦粉红香槟为酒庄最新推出的系列香槟，采用了传统的粉红香槟浸渍酿造工艺，在保留品牌经典口味的同时，融入了霞多丽特有的矿物白垩口感。这是一款为寻求精致口感的美酒爱好者量身定做的香槟。

葡萄酒

德乐梦粉红香氛的调创过程和一款香水别无二致，两者均有各自的独特之所在！酒庄的粉红香槟采用了传统的浸皮法，这是一种在香槟酿造产业很少用到的工艺。这项工艺，旨在提取果实的果皮、色彩和香气。如何操作？在发酵之前和/或之时，将果皮连同果肉一同浸泡。这项操作技术可确保酒液的优雅和均衡结构，其主要原材为黑比诺葡萄，所有果实均采摘自位于兰斯山脉东南方山丘之上的卓越葡萄产区，如：昂博奈、布济和马恩河畔图尔。这些果实与勒梅尼勒叙罗热的霞多丽巧妙融合，为此款粉红香槟织造出一袭鲑鱼粉色的优雅酒裙，展现复杂的酒液结构。装瓶之后，德乐梦粉红香槟会在除渣之前经历约三年的酒渣熟化。

SITUATION

一款卓越的香槟，首先是一款卓越的葡萄酒！德乐梦酒庄于1760年诞生于勒梅尼勒叙罗热，在这片土地上，这个理念更是一个黄金准则。德乐梦之所以能成为香槟区五个最古老的酒庄之一，是因为身处于白丘这个充满传奇色彩的产区，我们尊重传统，并用优质作物来缔造上佳口味。

葡萄

Pinot Noir 80%, 夏多内 20%

服务

如何品鉴？保持低温但无需冷藏（约8摄氏度左右），盛倒入郁金香形的优雅酒杯中。这款香槟口味高雅，带有轻微的烟熏口感，可与覆盆子奶油布丁、红果果酱以及其他口味柔和的菜肴搭配饮用，著名作家马塞尔普鲁斯特（Marcel Proust）就曾对此念念不忘

