



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte, AOC Champagne, Effervescent Brut

Un gran champagne es, ante todo, un gran vino. La máxima de la casa Delamotte se refleja a la perfección en este champagne de ensamblaje. Un brut para las pequeñas y las grandes ocasiones.

PRESENTACIÓN

En nuestras botellas de Brut, una orquesta formada por tres variedades interpreta una composición especialmente equilibrada. El chardonnay (60%) constituye la base de su estructura, mientras que el pinot noir (35%) de Tours-sur-Marne, Bouzy y Ambonnay aporta profundidad y frutuosidad. El pinot meunier (5%) armoniza el conjunto con su densidad aromática. Este champagne despliega una potencia notable sin resultar agresivo. La frescura y la redondez dan paso a un final limpio y frutado. Un vino equilibrado y elegante. Luego de entre treinta y treinta y seis meses de crianza sobre lías, se añade una pequeña cantidad de licor de expedición, como a toda la gama de productos Delamotte.

VIDEO DE PRESENTACIÓN

<https://www.youtube.com/watch?v=cICzjBPhXPk>

UBICACIÓN

Un gran champagne es, ante todo, un gran vino. Este es uno de los principios de la casa Delamotte, fundada en 1760 y ubicada en Mesnil-sur-Oger. Delamotte es una de las cinco casas más antiguas de la región de Champagne porque respetamos las tradiciones, trabajamos al servicio del sabor y elaboramos nuestros vinos en el corazón de la legendaria Côte des Blancs.

TERRUÑO

El terroir de la Côte des Blancs se extiende de Cramant a Mesnil-sur-Oger, pasando por Avize y Oger. Su ubicación es uno de los grandes activos de Delamotte. Los suelos calizos, la flora y los viñedos en pendiente contribuyen al carácter excepcional de las uvas de esta tierra y permiten obtener champagnes delicados y de calidad constante. Reivindicar este terroir y sacar lo mejor de él respetando la vid y el medioambiente, esa es la esencia de Delamotte.

UVAS

Chardonnay 60%, Pinot Noir 35%, Pinot meunier 5%

ESPECIFICACIONES

Graduación: 12 % vol.

ESPECIFICACIONES

Superficie del viñedo: 38 ha

SERVICIO

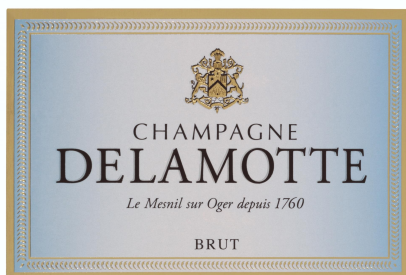
¿Cómo nos gusta tomarlo?

Fresco sin llegar a estar frío (a unos 8°C) y servido en una copa elegante de tipo tulipa. Su aroma, puro con notas de cítricos, flores blancas, corteza de limón y musgo, lo convierte en el acompañante perfecto para cualquier ocasión. De su delicada efervescencia se desprende una fresca untuosidad. Generoso y nitido desde el primer sorbo, estamos ante un brut que bien merece el apelativo de «champagne de la ternura y la sonrisa».

MARIDAJES

Perfecto tanto como aperitivo como para acompañar un pastel de frutas.

COMENTARIOS Y PREMIOS RECIBIDOS





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte, AOC Champagne, Effervescent Brut



90/100

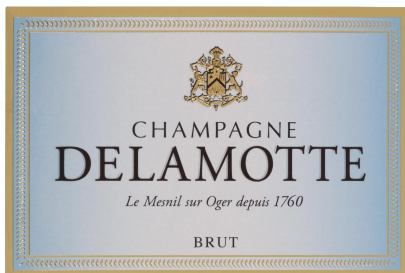
"The latest release of Delamotte's NV Brut is especially charming, bursting with aromas of crisp orchard fruit, peach and freshly baked bread Medium to full bodied, pillowy and enveloping, it's a fleshy, giving wine that's ample and pliant, with a pinpoint mousse and a nicely defined finish."

William Kelley, Wine Advocate, 31/08/2022

94/100

Platinum

San Diego International Wine and Spirit Challenge, 18/02/2022



Wine Spectator

91/100

"A minerally Champagne, with a streak of smoke, chalk and oyster shell notes supporting flavors of Asian pear, star fruit and candied lemon peel as they ride the creamy mousse Racy, focused finish Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier. Drink now."

Wine Spectator, 30/11/2022

JAMES SUCKLING.COM

91/100

"Tasty NV Brut with notes of salted butter on toast, pie crust, lemon curd, mango and honeycomb Medium bodied with soft bubbles and a ripe, creamy finish. Drink now."

James Suckling, 29/06/2022

**drinks
business**

Silver medal

The Drinks Business, 28/03/2022

**bettane +
desseave**

90/100

Guide Bettane et Desseave des vins de France, 01/01/2023

JEB DUNNUCK

90/100

"It pours a pale straw, with fresh and inviting aromas of fruit punch, wet stone, and bread dough. The palate is full of life and drinking well now, with rounded golden orchard fruit, lime zest, and a hint of graham biscuit.

A solid entry wine from the range, this would be a fantastic aperitif or wine by the glass. Drink 2022-2032."

Audrey Frick, Jeb Dunnuck, 10/11/2022

