



# CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



## Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2018

德乐梦白中白年份香槟以其丰富的结构和陈年潜力为特色，延续了卓越葡萄酒的经典风格，可为美食爱好者们带来美食与香槟的最佳搭配体验。

### 年份

在创记录的降水量滋养下，香槟区的土壤在冬季过后吸饱了水分。白丘的白垩土壤储存了高达 600L/立方米的水分！这对葡萄园来说是一笔宝贵的资源，在整个葡萄生长季中都发挥着重要作用。在二月底至三月初的霜冻、严寒和降雪后，气温开始缓慢而稳定地上升，这为葡萄藤的茁壮生长创造了条件。随着时间的推移，温和的气候很快被提前到来的热浪取代，葡萄藤加速生长，5月30日，霞多丽进入花期。强烈的日照和高温贯穿整个夏季，且降水稀缺，如此长时间的干旱情况在香槟区的历史上尚未曾有，甚至超过了 2003 年。所幸干旱主要体现在地表，因为在地下，葡萄藤储存着一片救急的水库，调节着整个葡萄生长季的湿度。因此，梅尼尔奥热村如预期从 8 月 27 日就开始采收，葡萄果实不仅果粒饱满也很重（霞多丽葡萄串重达 175克!），所有葡萄田的健康水平也无可挑剔，盛况空前。这一年份葡萄酒的酒精度预计超过 10%vol，酸度中等偏下，但这并不会影响它的清新和优雅。上述特征与 1976 年份的葡萄酒非常相似，但今年的果香更加丰富。

### 风土

从克拉芒到勒梅尼勒叙罗热，从阿维兹到奥热，这片辽阔的热土都隶属于白丘产区。这个地理位置构成了酒庄的财富之一。白垩质土壤、多样的植物和山丘之上的充分光照使得这里出产的葡萄拥有独特的品质，得以酿出口感精雅、品质如一的香槟。扎根于这片热土，在关爱葡萄和环境的同时取其精华，这就是德乐梦的精神之所在。

### 酿造

产自梅尼尔奥热村的葡萄酒具有漂亮的酸度、纯净度、白垩矿物感、咸香、多汁、线条感；产自阿维兹村的葡萄酒增强平衡度和结构感；产自奥热村的葡萄酒带来灼热感、广度、包容度和果香；产自克拉芒村的葡萄酒独具烟熏气息的矿物感；产自舒伊村的葡萄酒富有结构感和余味；产自瓦里村的葡萄酒增添温和的酸度和圆润感。这六款优秀的基酒共同造就了德乐梦白中白香槟 2018 年份的卓越品质。

### 陈酿

在酒窖中陈酿四年后，它仍保持着早熟的特点，并迫不及待地向世人展露锋芒。在年轻酒体的冲劲推动下，2018 年份的魅力彰显无疑。

### 葡萄品种

霞多丽 100%

### 产品规格

起泡酒装瓶前添加的糖分: 5 g/l

### 侍酒

保持低温但无需冷藏（约8摄氏度左右），盛倒入郁金香形的酒杯中。这是一款强劲馥郁的葡萄酒，可为您带来无限惊喜。

### 陈年潜力

超过15年

### 品鉴

白金色的酒体上点缀着细腻持久的泡沫。香气以果香为主导，水梨和柑橘气息明显。在与氧气接触后，香气变得更加细腻，散发出淡淡的山楂、新鲜的榛子和甜香料的细微香气，邀你踏上这场感官愉悦之旅！

伴有柠檬气息的清新口感真实地反映出白丘产区的白垩矿物和矿物质感。酒体在夏日水果的绚烂焰火中绽放，散发出葡萄同时期成熟的桃子香气、烘烤榛子的脆香和整个果园的甜美。这款香槟的温润和丰满被余味无限拉长，这都是伟大风土造就的！

### 食物搭配





# CHAMPAGNE DELAMOTTE

*Le Mesnil sur Oger depuis 1760*



## Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2018

这款伟大的香槟非常适合配餐。它已经在搭配精致的广东点心时带来了惊喜，特别是海鲜内馅的烧卖。同时它直击味蕾体现出的结构和优雅也让它完美搭配虎奶鲷鱼生。它的成熟度可轻松搭配法国经典美食 美人欧若拉之枕；这是一道由脆皮面团包裹着各种肉类和野味与黑松露一起烹饪的精巧美食。还有什么这款香槟无法驾驭的呢？

