



# CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

## Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Expresión del terroir calizo del que procede, el legendario Delamotte Blanc de Blancs deleitará a los amantes del chardonnay con mayúsculas. Como aperitivo o con frutos de mar, es el Delamotte por antonomasia.



### LA HISTORIA

Elaborado exclusivamente con uva chardonnay en depósitos de acero inoxidable, Delamotte Blanc de Blancs es de una pureza excepcional. Blanc de Blancs es un champagne mineral en el que la sensación caliza se potencia realizando un ensamblaje con un vino de reserva (un 10 %, como máximo). Esta nota mineral es la esencia misma de nuestro viñedo y sus cepas de chardonnay, que crecen en un suelo de pura caliza. Como los vinos pueden resultar algo austeros en su juventud, el periodo de crianza sobre lías se alarga mucho más allá de los quince meses que impone la normativa, hasta los cuatro o cinco años. Una segunda crianza, posterior al degüelle, contribuye a realzar su elegancia y finura.

### VIDEO DE PRESENTACIÓN

<https://www.youtube.com/watch?v=57WW3oq4zv4>

### SITUATION

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.

### TERROIR

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 100%

### SERVICIO

¿Cómo nos gusta tomarlo?

Fresco sin llegar a estar frío (a unos 8°C) y servido en una copa elegante de tipo tulipa. Al airearlo, se expresarán con mayor claridad su carácter mineral y la complejidad que aportan las lías.

### DISFRUTAR CON

Se lleva muy bien con las ostras y los pescados a la parrilla. Acompaña de maravilla rabanitos frescos con una pizza de sal. Blanc des Blancs es también un excelente vino de aperitivo que se puede disfrutar por sí solo.

### COMENTARIOS Y PREMIOS RECIBIDOS

93/100

"Disgorged in June 2018, the latest rendition of Delamotte's NV Blanc de Blancs is showing just as well as its immediate predecessor, offering up a classy bouquet of crisp green apple, citrus oil, brioche, toasted nuts and dried white flowers. On the palate, the wine is medium to full-bodied, fine-boned and elegant, with a crisp but charming core of fruit, lively acids and a precise, saline finish."

Wine Advocate, 30/08/2019





# CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

## Champagne Delamotte Blanc de Blancs



*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

93/100

"« Disgorged in November 2017, this bottle of Delamotte's NV Blanc de Blancs was showing very well, offering up a classy bouquet dominated by aromas of dried white flowers and crushed rock, with hints of green apple, lemon oil and brioche playing a supporting role. On the palate, the wine is medium to full-bodied, bright and incisive, marrying structural tension with sufficient charm to make this a decidedly versatile Blanc de Blancs. The finish is pure and chalky. »"

William Kelley, Wine Advocate, 30/04/2019

**drinks**  
business

Gold Medal

The Drinks Business, 28/11/2019

**JAMES SUCKLING.COM**

92/100

"Always tangy, clean and refined with a creamy texture and lightly cooked apple and pie-crust undertones. Medium body. Lovely texture and a long and flavorful finish. Drink now."

James Suckling, 02/09/2019

**Wine Spectator**

90/100

"Flavors of ripe green apple, spring blossom, plum and biscuit are set on a lightly chalky mousse in this balanced Champagne, while well-cut acidity firms the finish. Disgorged June 2018. Drink now."

Wine Spectator, 30/11/2019

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

16/20

"Fine and firm – tight-knit, tiny little bubbles. Fine bead with a tiny bit of softness but still a little chewy on the end. Drink 2019 - 2022"

Jancis Robinson, 06/08/2019

