



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte, Blanc de Blancs, AOC Champagne, Effervescent Brut

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.

PRESENTACIÓN

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. 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>

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 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.

MARIDAJES

Se lleva muy bien con las ostras y los pescados a la parrilla. Acompaña de maravilla rabanitos frescos con una pizca 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

"The latest release of Delamotte's NV Brut Blanc de Blancs the house's emblematic bottling, is once again showing very well, bursting with aromas of citrus zest, freshly baked bread, nougat, crisp stone fruit and white flowers Medium to full bodied, ample and





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte, Blanc de Blancs, AOC Champagne, Effervescent Brut

pillowy with a fleshy core of fruit, bright acids and a pretty pinpoint mousse, it's a seamless, elegant wine that concludes with a flavorful finish."
William Kelley, Wine Advocate, 31/08/2022

**drinks
business**

Gold Medal
The Drinks Business, 28/03/2022

JAMES SUCKLING.COM

92/100
"Aromas of lemon zest, biscuits, seashells and chalk. Crushed almonds, too. Medium bodied with sharp acidity and creamy bubbles. Focused. Lemon zest and stones to close. Drink now."
James Suckling, 08/12/2021



Wine Spectator

92/100
"A graceful blanc de blancs with racy, lemony acidity acting as a bright spine, backing flavors of poached apricot, biscuit, oyster shell and fresh thyme on a plushly creamy mousse. Drink now."
Alison Napjus, Wine Spectator, 30/11/2022

JEB DUNNUCK

92
"The nose is very pretty and pure and starts to show the character emblematic of the house style. The aromas have classic charm, with ripe green pear, brioche, white flowers, and crushed stone, while the palate offers more tension and mineral drive, with bright green apple, melon, and citrus pith. With its wonderful concentration and a refreshing nature, this textbook Blanc de Blancs offers a lot of pleasure. Drink 2022-2032."
Audrey Frick, Jeb Dunnuck, 10/11/2022

BURGHOUND.COM

92/100
"Subtle but pretty yeast and dried floral nuances are present on the cool green apple and petrol aromas. The utterly delicious, intense and attractively textured middle weight flavors are supported by a firm but fine mousse before culminating in a crisp, mildly austere and sneaky long finish that drinks drier than the stated dosage would suggest. This is a wine that could easily be enjoyed now or held for another 3 to 5 years as I suspect that the complexity will markedly improve with a few years of bottle age. Lovely."
Allen Meadows, Burghound, 26/04/2022

WINEENTHUSIAST

93/100
"This wine has all the attributes, with crisp apple and mineral texture that is

2/3





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte, Blanc de Blancs, AOC Champagne, Effervescent Brut

tightly prominent. This is a fine wine, just hinting at toastiness."
Wine Enthusiast, 01/12/2022

