



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Rose



作为酒庄产品线中最后一个诞生的酒款，德乐梦桃红香槟是一款优雅的葡萄酒。看到这款桃红香槟的颜色，我们可能会想象这是一款口味较重的香槟，恰恰相反，德乐梦桃红香槟仍然展现了酒庄以霞多丽为主的代表风味，矿物感与白垩感十足，满足你挑剔的味蕾。

故事

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。

酿造

物以类聚

酒庄偏爱的来自梅尼尔奥热（Le Mesnil-sur-Oger）、阿维兹（Avize）、奥热（Oger）特级村的霞多丽与安博内（Ambonnay）、布济（Bouzy）和马恩河畔图尔（Tours-sur-Marne）的高品质黑皮诺结合，体现了伟大的村子所出产的葡萄仿佛天生适合混酿在一起：精致和浓郁的香气使得这款桃红香槟具有复杂度而不失优雅感。除了伟大的风土，酿造工艺也成就了这款伟大的香槟。正如德乐梦酒庄的其他几款香槟一样，混酿的艺术巧妙地体现在德乐梦桃红香槟的酿造中。12%的黑皮诺静态红葡萄酒与霞多丽的混合赋予了酒体平衡感。

培酒

德乐梦桃红香槟口感清爽，除渣前带酒泥陈酿24个月，补糖量8g/L。

葡萄品种

霞多丽 88%，Pinot Noir 12%

侍酒

如何享用这款香槟？保持相对低温（约8摄氏度左右），用郁金香形的优雅香槟杯品饮这款佳酿。

品鉴

德乐梦桃红香槟酒液呈现三文鱼色，带有铜色光晕。明亮的酒液下展现出来的是复杂、优雅和具有结构感的酒体。酒液散发出夏季果篮的香气：覆盆子、野草莓、桃子，伴随淡淡的香料气息（生姜、白胡椒）和烟熏味（火石、鹅卵石）。入口也能明显感受到这些优雅的香气，果味带来圆润的口感，矿物感伴随细腻的气泡展现出来，十分清爽。

餐酒搭配

德乐梦桃红香槟略带烟熏味，可以与腌制三文鱼搭配。阿尔杜德斯谷的Kintoa火腿也是不错的选择，感受食物中的脂肪与清爽的香槟在舌尖碰撞。夏季，我们会自然而然地想到与红色水果汤或草莓夏洛特蛋糕搭配，黑皮诺的风味展现得淋漓尽致。

陈年潜力

一年中饮用

