



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Rosé



Dernier-né de la gamme, Delamotte Rosé s'inscrit dans la tradition des rosés de macération tout en déclinant le goût prononcé de la maison pour un chardonnay minéral et crayeux. Un Champagne sur-mesure pour palais avisé.

LE VIN

Il y a dans l'élaboration du champagne Delamotte rosé comme un parfum d'ailleurs, peut-être une singularité aussi ! Il est préparé d'après la méthode traditionnelle de la saignée qui n'est que rarement utilisée en Champagne. Il s'agit d'extraire de la peau des baies, la couleur et la diversité aromatique. Comment ? En les laissant macérer avec leur chair avant et/ou pendant la fermentation. Elle garantit un vin élégant et structuré via un pinot noir en provenance des grands crus exposés sur les coteaux sud-est de la montagne de Reims : Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne. Associé au chardonnay du Mesnil-sur-Oger, ce rosé fanfaronne dans une robe rose saumon sous laquelle pétillent un vin étonnement complexe. Après sa mise en bouteille, Delamotte rosé passe environ 24 mois sur lies avant dégorgement.

VIDÉO DE PRÉSENTATION

<https://www.youtube.com/watch?v=Cq-hlD1l7Tw>

SITUATION

Un grand champagne est d'abord un grand vin ! Et au Mesnil-sur-Oger où la Maison Delamotte est née en 1760, cette idée est une règle d'or. Si Delamotte figure parmi les cinq plus anciennes maisons de Champagne, c'est parce que nous respectons les traditions, sommes au service du goût et élaborons nos vins au cœur de la mythique Côte des Blancs.

CÉPAGES

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

SERVICE

On l'aime comment ?

Frais sans être froid (autour de 8 °C) et servi dans un verre à vin élégant de type tulipe.

DÉGUSTATION

A ce vin raffiné, aux notes légèrement fumées, on promettra des charlottes aux framboises, des soupes de fruits rouges et des fins de repas doucereuses que n'aurait pas oublié Marcel Proust.

