



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Rosé



Última incorporación a la gama, Delamotte Rosé es un vino sutil que, contra toda apariencia, se mantiene fiel al marcado gusto de la casa por un Chardonnay mineral y calcáreo. Un champagne elaborado a la medida de los paladares más exigentes.

LA HISTORIA

Un gran champagne es, ante todo, un gran vino. Esta idea 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.

ELABORACIÓN DEL VINO

La asociación de los Chardonnays favoritos de la casa (Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger) con los excelentes Pinot Noirs de Ambonnay, Bouzy y Tours-sur-Marne demuestra que las grandes añadas están hechas para llevarse bien: la elegancia y la profundidad aromática revelan un rosado a la vez complejo y sutil. Pero la receta de este gran vino no puede limitarse a sus orígenes. El arte de la mezcla se aplica aquí como en el resto de la gama. El punto de equilibrio se encuentra en torno al 12% de Pinot Noir vinificado en tinto.

MATURING

Para preservar su frescura, este rosado permanece 24 meses sobre sus lías antes del degüelle. El dosage adecuado es 8g/L.

UVAS

Chardonnay 88%, Pinot Noir 12%

SERVICIO

¿Cómo nos gusta tomarlo?

Fresco sin llegar a estar frío (a unos 8°C) y servido en una copa elegante de tipo tulipa.

DEGUSTACIÓN

El Delamotte Rosé tiene un color salmón con tintes cobrizos bajo el que brilla un vino sorprendentemente complejo, elegante y estructurado. En nariz, el vino revela los aromas de una cesta de frutas de verano: frambuesas, fresas silvestres, melocotones de viña. Algunos toques de notas especiadas (jengibre, pimienta blanca) y ahumadas (pedernal, rocas) completan el bouquet. En el paladar, encontramos estos aromas sutiles, ya sea en la redondez de la fruta, como en las notas minerales y refrescantes conducidas por una burbuja fina y untuosa.

DISFRUTAR CON

Este vino refinado, con sus notas ligeramente ahumadas, se puede maridar con un salmón gravelax para una combinación gourmet o con un jamón de Kintoa DOP del Valle de Aldudes para jugar con la oposición entre grasa y frescura. En verano, se acompañará naturalmente de una sopa de frutos rojos o de una charlotte de fresas, que sacarán lo mejor de sus Pinot Noirs.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

Beber en el año

