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.

PRESENTACIÓN

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.

CRIANZA

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.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

Beber en el año

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.

MARIDAJES

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.

COMENTARIOS Y PREMIOS RECIBIDOS

Robert Parker WINE ADVOCATE

90/100
"The latest release of Delamotte's NV Brut Rosé offers up expressive aromas of red
apples, crisp stone fruit, cherries and fresh pastry, followed by a medium to full bodied, fleshy
and enveloping palate. Comparatively rich and textural for this routinely

Champagne Delamotte
7 Rue de la Brèche d'Oger - CS 40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-delamotte.com

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

4EA74S

CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Rosé

elegant, fine
boned cuvée , it's more gastronomic than usual."
William Kelley, Wine Advocate, 31/08/2022

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

92/100
"A crisp champagne, veering towrads dryness, this is textured with a touch of red fruits set alongside the citrus flavors. the wine is so frsh, so light and poised."
Wine Enthusiast, 01/12/2022

JEB DUNNUCK

92/100
"Light pink in color, the nose is savory with blood orange peel,
quinine, and fresh peach, and the palate is dry, floral, and lightly saline. The Chardonnay drives the character of the wine with a focused structure and chalky texture. This would be a wonderful aperitif or to have with raw preparations such as
sushi. Drink over the next 8-10 years."
Audrey Frick, Jeb Dunnuck, 10/11/2022

BURGHOUND.COM

89/100
"A somewhat fruity nose offers up its array of raspberry,
cranberry, strawberry and discreet yeast and orange peel
wisps The supporting mousse is notably generous if not
particularly fine while the delicious and moderately dry flavors finish with a hint of sweetness This is perfectly attractive though I found it to be a bit simple and given that it's already relatively forward, I doubt that holding it for a few years will necessarily improve matters."
Allen Meadows, Burghound, 26/04/2022

Champagne Delamotte
7 Rue de la Brèche d'Oger - CS 40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-delamotte.com

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

4EA74S