



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte, AOC Champagne, Effervescent Brut

Un gran champagne es, ante todo, un gran vino. La máxima de la casa Delamotte se refleja a la perfección en este champagne de ensamblaje. Un brut para las pequeñas y las grandes ocasiones.

EL VINO

En nuestras botellas de Brut, una orquesta formada por tres variedades interpreta una composición especialmente equilibrada. El chardonnay (60%) constituye la base de su estructura, mientras que el pinot noir (35%) de Tours-sur-Marne, Bouzy y Ambonnay aporta profundidad y frutuosidad. El pinot meunier (5%) armoniza el conjunto con su densidad aromática. Este champagne despliega una potencia notable sin resultar agresivo. La frescura y la redondez dan paso a un final limpio y frutado. Un vino equilibrado y elegante. Luego de entre treinta y treinta y seis meses de crianza sobre lías, se añade una pequeña cantidad de licor de expedición, como a toda la gama de productos Delamotte.

VIDEO DE PRESENTACIÓN

<https://www.youtube.com/watch?v=cICzjBPhXPk>

SITUATION

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.

TERROIR

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 60%, Pinot Noir 35%, Pinot meunier 5%

SERVICIO

¿Cómo nos gusta tomarlo?

Fresco sin llegar a estar frío (a unos 8°C) y servido en una copa elegante de tipo tulipa. Su aroma, puro con notas de cítricos, flores blancas, corteza de limón y musgo, lo convierte en el acompañante perfecto para cualquier ocasión. De su delicada efervescencia se desprende una fresca untuosidad. Generoso y nítido desde el primer sorbo, estamos ante un brut que bien merece el apelativo de «champagne de la ternura y la sonrisa».

DISFRUTAR CON

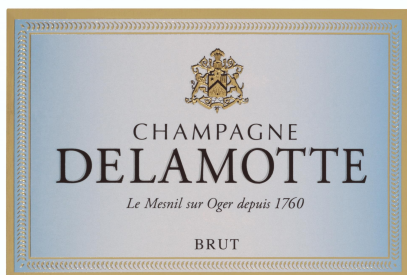
Perfecto tanto como aperitivo como para acompañar un pastel de frutas.

COMENTARIOS Y PREMIOS RECIBIDOS



89/100

«The latest release of Delamotte's NV Brut wafts from the glass with notes of lemon oil, green apples, warm biscuits and smoke. On the palate, it's medium-bodied, bright and incisive, with a delicate core of fruit, tangy acids and a fine mousse. It's a vibrant and understated wine that typifies the contemporary Delamotte style.»





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte, AOC Champagne, Effervescent Brut

William Kelley, Wine Advocate, 01/04/2019

94/100
Platinum

San Diego International Wine and Spirit Challenge, 02/05/2019

Wine Spectator

89/100

"A fresh Champagne, in an aperitif style, with a fine, creamy bead and a subtle range of crunchy pear, toasted nut and lemon pith flavors. Minerally. Drink now."

Wine Spectator, 30/11/2019

JAMES SUCKLING.COM

91/100

"Quite impressive richness and gently toasty aromas on the nose here with almond, savory and sweet, bready autolysis notes. The palate has a fresh, succulent and smooth feel with soft, citrusy fruit flesh. Holds long. Drink now."

James Suckling, 02/09/2019

**drinks
business**

Silver medal

The Drinks Business, 28/11/2019

**bettane +
desseave**

14,5/20

Guide Bettane et Desseave des vins de France, 06/01/2020

