



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014

德乐梦白中白年份香槟以其丰富的结构和陈年潜力为特色，延续了卓越葡萄酒的经典风格，可为美食爱好者们带来美食与香槟的最佳搭配体验。

年份

在温和而湿润的秋冬过后，葡萄藤提前很早发芽。虽然春季的天气晴好，然而破纪录的日照时间不可避免的带来干旱问题。六月初葡萄在十分适宜的条件下开花了，尽管如此，稀少的降雨量使得我们十分期盼雨水。到了夏天气候突变，降雨量变得十分丰富，8月份甚至感受到了秋天的凉爽。直到9月份气温又重新回升，阳光充足，气候干燥，达到葡萄成熟的理想条件。霞多丽生长旺盛，逐渐丰盈起来，直到9月11日我们在白丘特级村开始采收。香槟产区四处蔓延的病虫害并没有给我们带来太多困扰，我们收获了每串果肉重量超过150克的霞多丽，采收量适宜，葡萄拥有卓越的酸度和完美的成熟度。令人琢磨不透的天气并不会成为德乐梦2014年份白中白香槟陈年的阻碍。

介绍视频

https://www.youtube.com/watch?v=pW_GghdE5AI

风土

从克拉芒到勒梅尼勒叙罗热，从阿维兹到奥热，这片辽阔的热土都隶属于白丘产区。这个地理位置构成了酒庄的财富之一。白垩质土壤、多样的植物和山丘之上的充分光照使得这里出产的葡萄拥有独特的品质，得以酿造出口感精雅、品质如一的香槟。扎根于这片热土，在关爱葡萄和环境的同时取其精华，这就是德乐梦的精神之所在。

酿造

这款香槟由来自六个村子的霞多丽酿造而成：Le Mesnil-sur-Oger (酸度卓越，纯净，白垩矿物质感，咸鲜感，使人垂涎欲滴)，Avize (平衡感，结构感)，Oger (热情，丰富，醇厚，丰富的果香)，Cramant (烟熏矿物感)，Chouilly (结构感强，回味悠长)，Oiry (酸度柔和，圆润饱满)，可谓是卓越的六重奏。带酒泥陈酿6年之久(但是与这款酒的陈年潜力相比，6年算不了什么)，于2021年第一季度除渣上市，我们终于可以品尝到这款如此美妙的香槟。屏住呼吸，时间仿佛静止了，这是生活所赋予我们的幸福时刻。

葡萄品种

霞多丽 100%

产品规格

残糖: 6.5 g/l

侍酒

保持低温但无需冷藏(约8摄氏度左右)，盛倒入郁金香形的酒杯中。这是一款强劲馥郁的葡萄酒，可为您带来无限惊喜。无需有所顾忌，无论与何种饮食搭配，它都能为其注入自己的独有风味。您可以与松露类美食搭配，如黑蘑菇嵌馅鸡配松露慕斯酱汁，更加简约的卡门贝干酪或松露布里干酪也是上佳的选择。要是没有松露，您也可以尝试一下牛肝菌炖汤。

品鉴

酒裙呈现淡淡的金黄色，边缘泛有绿色高光，照耀着从杯底缓缓上升的气泡。它的高贵血统在香气中完美的体现出来，充满活力，纯净而又浓郁，使人沉浸其中，不能自拔。入口的清爽感令人心旷神怡，这种清新感和矿物感引人垂涎。然而美味到此并没有结束：余味尽显水果和奶油的圆润感，使人感觉仿佛进入梦境。

餐酒搭配

这款香槟非常适合与法式咸泡芙搭配开启一餐序曲。如果你想另辟蹊径，这款香槟也可以作为一款绝美的开胃酒，与小牛胸腺薄脆饼完美搭配。在正餐时饮用更是可以将这款香槟的复杂度和多样性体现得淋漓尽致。与海胆搭配清淡爽口，并且会更加突出香槟咸鲜的一面。它使人想起美味的皮埃蒙特肉馅意大利饺子，和帕玛森奶酪入口后激发出迷人的香气。最大胆的尝试是和牛塔塔与塔布里希生蚝，这种不寻常的海陆搭配，将该年份的无限可能体现的淋漓尽致。

陈年潜力

超过15年

