



CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Nel 1760, la Maison Delamotte era una delle sole cinque aziende di Champagne. Situata nel cuore della Côte des Blancs a Mesnil-sur-Öger, l'azienda Delamotte, è adiacente alla leggendaria, Salon. La stessa ambizione: stessa squadra, stessa équipe commerciale, stesso staff tecnico, fanno di queste due Maison, due sorelle. L'eleganza dello stile Delamotte deriva dall'espressione delle sue vigne; da Mesnil-sur-Öger, Öger, Avize e Cramant, tutti i suoi chardonnay provengono dai Grands Crus della Côte des Blancs.

Lo sviluppo della Cuvées Delamotte è la traduzione dell'espressione singolare di vini elevati su lieviti per un lungo periodo di tempo. Un giusto assemblaggio tra le varie cuveè base, costituisce la spina dorsale del vino. L'obiettivo nell'elaborazione dello Champagne Delamotte, sta nella traduzione, precisa e fedele, di un anno di lavoro in vigna.

Questi vini dovrebbero essere serviti freschi, ma non freddi (circa 12 ° C) e la degustazione sarà ottimizzata usando un elegante bicchiere da vino, piuttosto che una sottile flute, troppo stretta.

Delamotte Champagne Brut

Ben equilibrato, Delamotte Brut, ha un'aria chiaramente distinta nel monocorde universo dei Brut no-vintage, imponendo i suoi meravigliosi frutti e sottolineando la sua mineralità. Con predominanza di Chardonnay, il Brut Delamotte impone il suo stile. Ogni varietà di uva svolge il suo ruolo nell'assemblaggio del vino: maggioritario, lo Chardonnay getta le basi della sua struttura, mentre il Pinot Nero offre profondità e frutto. La punta di Pinot Meunier, l'uva meno acida, porta la sua densità aromatica.

Dopo 30- 36 mesi di maturazione su lieviti, un leggero dosaggio è aggiunto al Delamotte Brut, come all'intera gamma Delamotte.

Perfetto come aperitivo, è ugualmente apprezzato a tavola; i suoi meravigliosi sapori di frutta bianca, quelli di pera matura, le note di zenzero, donano un'elegante tocco di mineralità a deliziare il palato.

