



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte 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 (55%) 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 (10%) 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://youtu.be/goebo_LuHHo

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 55%, Pinot Noir 35%, Pinot meunier 10%

ESPECIFICACIONES

Graduación (% vol.): 12 % vol.

ESPECIFICACIONES

Surface area of the vineyard: 38 ha

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 nitido desde el primer sorbo, estamos ante un brut que bien merece el apelativo de «champagne de la ternura y la sonrisa».

DISFRUTAR CON

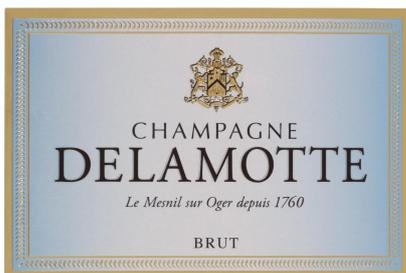
Perfecto tanto como aperitivo como para acompañar un pastel de frutas.

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 1/2

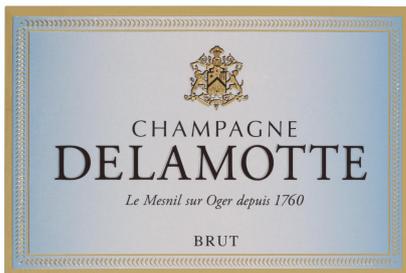




CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Brut



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. »"

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

**d'rinks
business**

Silver medal

The Drinks Business, 28/11/2019

**bettane +
desseuve**

14,5/20

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

