



Champagne Delamotte Rosé

Última incorporación a la gama de productos Delamotte, Delamotte Rosé se enmarca en la tradición de los rosados de maceración, sin renunciar a la mineralidad caliza sello indiscutible de la casa. Un champagne hecho a medida de paladares exigentes.

EL VINO

La elaboración del champagne Delamotte Rosé tiene algo de exótico, algo peculiar. Para elaborarlo se utiliza el tradicional método de maceración, poco habitual en Champagne. Consiste en extraer color y aromas del hollejo de las uvas. ¿Cómo? Dejándolas macerar antes y/o durante la fermentación. El método de maceración confiere elegancia y estructura al vino, elaborado con pinot noir de las mejores parcelas, orientadas al sudeste, de la montaña de Reims —Ambonnay, Bouzy y Tours-sur-Marne—, y chardonnay de Mesnil-sur-Oger. Bajo su capa rosa salmón, se esconde un vino de una sorprendente complejidad. Entre el embotellado y el degüelle, Delamotte Rosé pasa tres años en contacto con las lías.

SITUATION

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.

UVAS

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

SERVICIO

¿Cómo nos gusta tomarlo?

Fresco sin llegar a estar frío (a unos 8°C) y servido en una copa elegante de tipo tulipa.

DEGUSTACIÓN

Un vino refinado como este, con ligeras notas ahumadas, combina de maravilla con una charlotte de frambuesas, una sopa de frutos rojos y todo tipo de postres.

