

CHAMPAGNE

DELAMOTTE

Delamotte fue fundada por François Delamotte -propietario de viñedos- en el año 1760, en el corazón de la Côte des Blancs en Le Mesnil-Sur-Oger. Es la 6ª casa más antigua de la Champagne. En el año 1988 se asoció con Champagne Salon y pasó a formar parte del grupo Laurent Perrier, presidido por Bernard Nonancourt. La bodega se encuentra ubicada en el célebre y prestigioso Grand Cru 100% de Le Mesnil-Sur-Oger, donde las mejores marcas se disputan los excelentes racimos de chardonnay. Se abastecen de 5 ha propias en el mismo municipio y de uvas compradas a 30 fieles viticultores con los que trabajan desde hace largo tiempo en los municipios de Oger y Avize, también clasificados como Grand Cru 100%. El pinot noir y el pinot meunier, utilizados para la elaboración del Delamotte brut y el Rosé, proceden de los viñedos de Bouzy, Tours-sur-Marne y Ambonnay. Aunque las instalaciones están equipadas con sistemas modernos y avanzados, continúan respetando la elaboración del champagne siguiendo los antiguos métodos tradicionales. Toda la gama de vinos y ensamblajes se elaboran con el riguroso y estricto control del enólogo Alain Terrier, de Laurent Perrier. Delamotte se ha especializado en la elaboración de Blanc de Blancs. Actualmente la marca está representada en los mejores restaurantes y vinotecas de más de cincuenta países de todo el mundo.



Delamotte Brut

Ensamblaje con un 50% de chardonnay - procedente de la finca de Le Mesnil-Sur-Oger, 30% pinot noir -finca en Bouzy y Ambonnay- y 20% de pinot meunier -finca en el Valle de la Marne-. Un Champagne de fácil acceso y que acompaña en todo momento. Crianza mínima de 35 meses.