

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS



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. 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 en los municipios de Oger y Avize, clasificados como Grand Cru. El chardonnay procede de los viñedos de La Côte des Blancs. Toda la gama de vinos y ensamblajes se elaboran con el riguroso y estricto control del enólogo Alain Terrier, de Laurent Perrier.

A.O.C.: CHAMPAGNE.

VARIEDADES: 100% chardonnay.

ELABORACIÓN: para la elaboración del champagne continúan siguiendo los antiguos métodos tradicionales. Crianza mínima de 48 meses en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 6-8 °C.

NOTA DE CATA: delicado, fresco y mineral, combina las sensaciones maduras y golosas con sensaciones frescas. Ideal en el aperitivo.