



Delamotte Champagne Brut

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems

VINIFICATIE: Méthode Champenoise; tweede gisting van de wijn heeft op fles plaatsgevonden. Deze Brut heeft 7 gram suiker per liter en rijpt drie jaar voordat deze wordt gedegorgeerd.

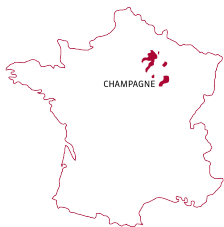
DRUIVEN: chardonnay, pinot noir, pinot meunier

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Delicate en verfijnde Brut met een uitzonderlijk verfijnde mousse. Geuren van appel, citrus en witte bloemen. Rond, zuiver en verfrissend van smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Een perfect aperitief en goede begeleider van lichte gerechten, zoals salades.

WEETJE: Deze Brut heeft een uitzonderlijk hoog percentage chardonnay. Dat zorgt voor verfijnde elegantie en zuivere frisheid.



Toen wijngaardeigenaar François Delamotte zijn champagnehuis in 1760 oprichtte, kon hij vast niet vermoeden dat zijn champagnes ruim drie eeuwen later nog altijd op onze tafels zouden prijken. Diep weggestopt in het hart van de Côte des Blancs, in Le Mesnil-sur-Oger, bouwt Delamotte voort op de tradities van oprichter François. Delamotte - het zusterbedrijf van Salon - maakt champagnes with bold simplicity, gedurfde eenvoud. Dankzij het unieke terroir van de Côte des Blancs zijn de champagnes van Delamotte een toonbeeld van balans tussen kracht en subtiliteit. De druiven zijn afkomstig van uitsluitend grand cru-wijngaarden in Le Mesnil-Sur-Oger, Oger, Avize en Cramant. Om de champagnes zo puur mogelijk te houden, maakt Delamotte geen gebruik van eikenhouten vaten en kunstmatige gisten. Terecht groeide Delamotte uit tot het favoriete champagnehuis van vele connaisseurs, liefhebbers en levensgenieters.