



Delamotte Champagne Blanc de Blancs

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems. De druiven zijn afkomstig van drie verschillende Grand Cru-wijngaarden: Le Mesnil-sur-Oger, Oger en Cramant.

VINIFICATIE: Méthode Champenoise; de tweede gisting vindt plaats op fles. De wijn rijpt 4 à 5 jaar en heeft een dosage van 7 gram suiker per liter.

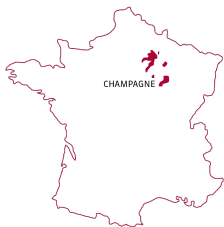
DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Een verfijnde, mineralige champagne met brioche, krijt en tonen van fris wit fruit en citrus.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 12°Celsius als aperitief of als begeleider van schaal- en schelpdieren (oesters!) en delicate gerechten met zeevis.

WEETJE: De wijngaarden van Le Mesnil-sur-Oger geven structuur, Oger zorgt voor rondeur en Cramant zorgt voor balans in de blend.



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.