



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte Brut

Un grand champagne est d'abord un grand vin. Tel est le défi fondateur de la Maison Delamotte qui s'illustre à merveille dans ce Champagne d'assemblage. Des petites aux grandes occasions, c'est un Brut sur lequel on peut compter.

LE VIN

Dans le flacon de notre brut, un orchestre constitué des trois cépages joue une partition particulièrement équilibrée. Les 55 % de chardonnay posent les bases de sa structure quand les 35 % de pinot noir de Tours-sur-Marne, Bouzy et Ambonnay lui apportent sa profondeur et son fruité. Les 10 % de pinot meunier subliment les accords grâce à un apport en densité aromatique. Sans jamais agresser le palais, ce champagne arbore une belle puissance. Fraîcheur et rondeur s'associent pour une finale nette et fruitée, installant dans la longueur un vin équilibré et élégant. Après trente à trente-six mois de vieillissement sur lies, un léger dosage est ajouté au champagne Delamotte brut, comme à toute la gamme Delamotte.

SITUATION

Un grand champagne est d'abord un grand vin ! Et au Mesnil-sur-Oger où la Maison Delamotte est née en 1760, c'est une règle d'or. Si Delamotte figure parmi les cinq plus anciennes maisons de Champagne, c'est parce que nous respectons les traditions, sommes au service du goût et élaborons nos vins au cœur de la mythique Côte des Blancs.

TERROIR

De Cramant au Mesnil-sur-Oger en passant par Avize et Oger, c'est le terroir de la Côte des Blancs. Sa situation est l'une des richesses de la maison. Cette terre crayeuse, sa flore et ses vignes exposées à flancs de coteaux donnent au raisin son caractère exceptionnel et offrent des champagnes délicats et constants. Revendiquer ce terroir, en tirer le meilleur dans un respect total de la vigne et de l'environnement, c'est ça l'esprit Delamotte.

CÉPAGES

Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Pinot meunier 10%

SERVICE

Frais sans être froid (autour de 8 °C) et servi dans un verre à vin élégant de type tulipe. Son nez d'une grande pureté d'où émanent des notes d'agrumes, de fleurs blanches, d'écorce de citron et de mousse en fait le compagnon de tous les instants. De son effervescence délicate se dégage une fraîcheur onctueuse. Générosité et netteté viennent à l'esprit dès la première dégustation, hissant ce brut au rang de « champagne de la tendresse et du sourire ».

ACCORDS METS-VINS

On l'aimera autant à l'apéritif, qu'aux côtés d'un entremets aux fruits.

