Delamotte Champagne Brut

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems.

VINIFICATIE: Méthode champenoise; tweede gisting van de wijn heeft 36 maanden lang op fles plaatsgevonden. Aan deze brut wordt een dosage van 7 gram suiker per liter toegevoegd.

DRUIVEN: chardonnay (60%), pinot noir (35%), pinot meunier (5%)

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: Perfect als aperitief of als goede begeleider van lichte gerechten, zoals salades, maar ook zeker een goede combinatie met fruitdesserts.

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

Vegan

CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760

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.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978