



Delamotte Champagne Rosé Brut

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel continentaal klimaat met een gemiddelde temperatuur van 11°C tijdens het groeiseizoen. De druivenstokken wortelen in een diepe kalkbodem.

VINIFICATIE: De druiven ondergaan een schilnweking voor en tijdens de vergisting. Het sap dat afloopt volgens de saignée-methode, ondergaat een tweede gisting en rijping van drie jaar op fles voordat de dégorgement plaatsvindt.

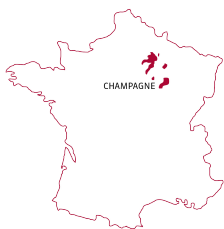
DRUIVEN: chardonnay (88%), pinot noir (12%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Elegant en gestructureerd met aroma's van wild rood fruit, perzik, gember, een lichte rokerigheid en een lang aanhoudende mousse.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 8°C als verfijnd aperitief en bij niet te zoete bereidingen van rood fruit. Ook lekker bij gerookte zalm en gerookte ham.

WEETJE: De meeste roséchampagnes worden gemaakt door toevoeging van een beetje rode wijn. Delamotte Rosé ontstaat door verlengd schilcontact van de pinot noir en een gezamenlijke vergisting met de chardonnay.



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.