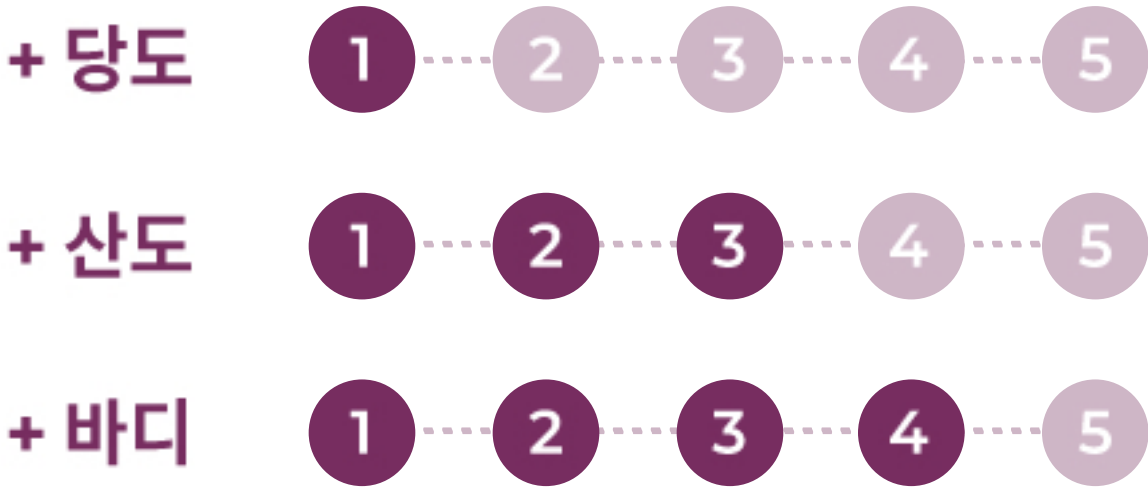




Champagne Delamotte Blanc de Blancs

델라모뜨 블랑 드 블랑 NV

그랑 크뤼 샴페인의 모범적인
스타일을 보여주는 와인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 샴페인 델라모뜨
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	아페리티프로 마시거나 생굴, 그릴에 구운 생선, 크림소스를 가미한 해산물 요리와 잘 어울린다

Information

Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant에 위치한 그랑 크뤼 밭에서 재배한 샤르도네 100%로 만든 블랑 드 블랑 스타일 샴페인이다. 와인은 모두 스테인리스 스틸 탱크에서 발효하며 포도 고유의 개성을 그대로 살려 표현하기 위해 dosage 양은 최소화하는 것이 원칙이다. 데고르주망 전에 4~5년 효모와 함께 숙성하며 이는 법적인 기준 15개월을 훨씬 웃도는 기간으로, 델라모뜨의 높은 품질 기준을 말해주고 있다. 풍부한 과즙 맛과 산뜻한 시트러스 향, 효모에서 나오는 복합적인 아로마가 좋은 균형감을 보이고 있으며, 여운에서 브리오슈, 생강의 터치가 느껴진다.

Awards

Jancis Robinson 17+/20점

Tip | 블랑은 프랑스어로 흰색을 뜻한다. 블랑 드 블랑은 흰 포도품종인 샤르도네 100%로 양조한 샴페인을 일컫는 말로, 극도로 섬세하고 여성스러운 스타일을 지향한다.