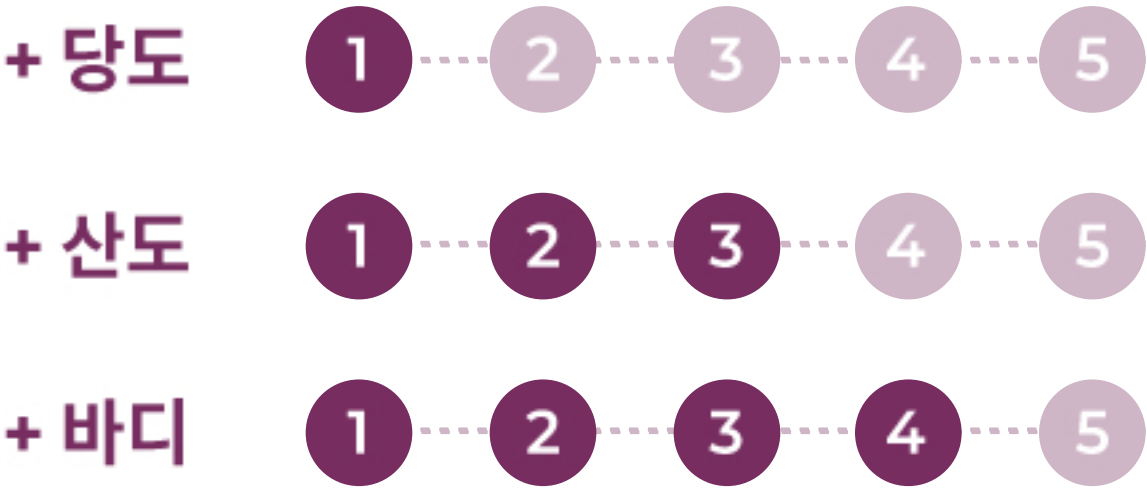




Champagne Delamotte Brut

# 델라모뜨 브뤼트

섬세한 질감과 우아하면서도  
무게감이 느껴지는 브뤼트 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 샴페인 델라모뜨
Grape Variety	샤르도네 60%, 피노 누아 35%, 피노 뫼니에 5%
Capacity	750ml
Food Matching	너무 차지 않게 해 식전주로 마시거나 살구 타르트 등의 과일 디저트와 곁들이면 잘 어울린다

## Information

신선한 과일 향과 섬세한 질감, 우아하면서도 무게감이 있는 전형적인 브뤼트 스타일의 샴페인이다.  
가장 큰 비중을 차지하는 샤르도네가 와인의 기본적인 캐릭터를 잡아주고, 피노 누아는 진한 향미와 깊은 맛을 더한다. 피노 뫼니에를 블렌딩 해 아로마틱한 느낌을 높여주고 농밀한 브뤼트 스타일을 만들어낸다. 세 가지 품종 모두 100% 그랑크뤼에서 재배한 포도만 사용한다.  
효모와 함께 36개월 숙성하며, 델라모뜨의 다른 샴페인들과 마찬가지로 리터 당 7그램 정도의 dosage를 한다.  
시트러스, 흰꽃의 순수한 향이 레이스처럼 촘촘하게 오버랩되며 섬세하고 크림미한 질감, 깔끔한 산미와 균형을 이룬다.

## Awards

Korea Wine Challenge 2010 장려상

**Tip** | 단맛이 없는 브뤼트(Brut) 스타일의 샴페인