

Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut AOC

Als Schwesterhaus des legendären Salon steht Delamotte für zeitlose Champagner mit Finesse und Herkunft. Der reinsortige Chardonnay stammt aus erstklassigen Lagen der Côte des Blancs und verkörpert die Eleganz dieser renommierten Region.

Vinifikation

Ausschließlich Chardonnay, vergoren und ausgebaut im Edeltank, anschließend klassische Flaschengärung – für Klarheit, Frische und Struktur.

Verkostungsnotizen

Feine Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und mineralischen Nuancen. Am Gaumen straff und präzise, mit eleganter Länge und großem Reifepotenzial.

Speisenempfehlung

Ideal zu Meeresfrüchten, edlem Fisch oder feinen Vorspeisen – ein Champagner für besondere kulinarische Momente.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, Apéritif, Dessert
Verschlusstyp	Korken
Region	Champagne
Geschmack	brut
Rebsorte	Chardonnay
Alkoholgehalt	12.00% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Champagne Salon - Champagne Delamotte
5-7 rue de la Brèche dOger 51190 Le Mesnil sur Oger, France