

## Delamotte Blanc de Blanc Brut 2014



De smaak is zowel rijp als jeugdig met honing, citrus en een lange afdrank. Serveer op 12°Celsius bij Jamón Iberico, oude Parmezaanse kaas, verse radijs met zeezout of bij gerechten zoals fricassee van cantharellen met een gepocheerd ei, warme langoustines met zoute boter of een niet te zoete taart met peren en abrikozen.

Waardering Nog niet gewaardeerd

**Prijs**

115,25 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Delamotte](#)

**Beschrijving**

Delamotte 100% chardonnay afkomstig van drie verschillende Grand Cru-wijngaarden in de Côte des Blancs: Le Mesnil-sur-Oger, Oger en Cramant. 2007 bracht een uiterst verleidelijke champagne voort die zeker tot 2030 houdbaar is. De druiven waren door het milde weer vroeg rijp en werden al eind augustus geoogst, om de frisse zuren en het potentiële alcoholpercentage in balans te houden. De 2007 is zacht goudkleurig met groene reflecties. Complex en elegant met een superfijne mousse en aroma's van witte bloemen, oranjebloesem, jasmijn, peer en munt.

De smaak is zowel rijp als jeugdig met honing, citrus en een lange afdrank. Serveer op 12°C bij Jamón Iberico, oude Parmezaanse kaas, verse radijs met zeezout of bij gerechten zoals fricassee van cantharellen met een gepocheerd ei, warme langoustines met zoute boter of een niet te zoete taart met peren en abrikozen.

2007 bracht een uiterst verleidelijke champagne voort die zeker tot 2030 houdbaar is. De druiven waren door het milde weer vroeg rijp en werden al eind augustus geoogst, om de frisse zuren en het potentiële alcoholpercentage in balans te houden. De 2007 is zacht goudkleurig met groene reflecties. Complex en elegant met een superfijne mousse en aroma's van witte bloemen, oranjebloesem, jasmijn, peer en munt. De smaak is zowel rijp als jeugdig met honing, citrus en een lange afdrank.

**Beoordelingen**

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.