

# Champagne Delamotte Brut AOC

Delamotte gehört zu den ältesten Champagnerhäusern der Region und ist eng mit dem legendären Haus Salon verbunden. Der Brut zeigt die klassische Handschrift des Hauses: Präzision, feine Perlage und eine klare, nicht überladene Stilistik. Die Cuvée basiert auf Chardonnay, Pinot Noir und Meunier aus ausgewählten Lagen der Champagne und verbindet Frische mit subtiler Hefenote.

## Vinifikation

Traditionelle Flaschengärung, längere Hefelagerung, sorgfältige Assemblage der Grundweine zur Balance von Frucht, Struktur und Mousseux.

## Verkostungsnotizen

Zitrus, gelber Apfel, weiße Blüten und feine Brioche-Noten. Am Gaumen feinperlig, frisch und präzise mit elegantem, trockenem Finale.

## Speisenempfehlung

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

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	vegetarische Küche
Verschlusstyp	Korken
Geschmack	brut
Region	Champagne
Rebsorte	Cuvée
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

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