

Terre de Vins

Dans un premier temps, ce sont des arômes sur le toasté, le grillé, le fumé qui soulignent la personnalité terroir de ce 100% chardonnay établi sur des sols de craie pure de la Côte des Blancs. Puis ils laissent place aux fruits confits après ouverture. La bouche, quant à elle, possède une bulle généreuse et un bon équilibre entre structure et acidité.

Décembre 2020

Marianne

« Avec sa mousse créminente, sa robe cristalline, son nez brioché, sa bouche distinguée et ses arômes d'amande grillée, le blanc de blancs offre toute la finesse d'un champagne subtil, gracieux et distingué. Des bulles de craie et de cœur, à faire pétiller pour elles-mêmes si l'on veut en savourer l'esprit et le bouquet, mais qui peuvent aussi donner la réplique aux mets les plus raffinés, homard, turbot, poularde, si on le sert à table. »

27 nov - 3 déc 2020



15/20



Les Echos

WEEK-END

«C'est la cuvée blanc de blancs qui propose la meilleure alliance des qualités de trois grans crus à l'origine de Delamotte : la salinité du Mesnil, la chaleur d'Oger, le crémeux d'Avize. Principalement constituée de vins de 2015, la toute dernière livraison de ce blanc de blancs est sans doute l'une des plus abouties de la maison. »

- Jean-François Péresse

Du 4 au 5 septembre 2020



Le coupe de ❤️

16/20

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS