

## Champagne Delot Montre-Cul Brut Blanc de Blancs

### Вино Дело́ Монтр-Кюль Брют Блан де Блан, игристое белое брют

**Страна:** Франция, Шампань

**Производитель:** Champagne Delot

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** 24 месяца на дрожжевом осадке

**Сорт винограда:** Шардоне

**Цвет:** бледно-золотистый

**Аромат:** многогранный, деликатный, элегантный, состоит из цветочных нот жимолости и тонов желтых фруктов (алыча и апельсин), дополнен оттенками ванильного сахара, сливочного масла и французского бисквитного печенья Мадлен

**Вкус:** обильный, живой, округлый, гармоничный, наполнен нотами белых цветов и минеральной свежестью в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** подчеркнет блюда из нежных весенних овощей и корнеплодов, например, спаржи и бэби-моркови, блюда из мяса домашней птицы, а также оттенит десерты с ванилью и лимоном Мейера.



## Champagne Delot Brut Rose

### Вино Дело́ Брют Розе, игристое розовое брют

**Страна:** Франция, Шампань

**Производитель:** Champagne Delot

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** 24 месяца на дрожжевом осадке

**Сорт винограда:** Пино Нуар

**Цвет:** коралловый

**Аромат:** демонстрирует богатую палитру созревших под солнцем фруктов и ягод: клубника, малина, ежевика, черная смородина, вишня Морелло и крыжовник.

**Вкус:** изысканный, освежающий, насыщенный, со сбалансированной кислотностью, оттенками фруктов, малины, сливок, нотками розового грейпфрута в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** выступает в качестве аперитива, а также в сочетании с холодными и горячими рыбными блюдами, морепродуктами, птицей и сырами.



Шампанское Delot с самого первого глотка поражает насыщенным и поистине роскошным свежим вкусом. Изготавливается по старинным рецептам, сохраняя лучшие традиции французских виноделов. Шампанское станет отличным сопровождением любого радостного события - дня рождения, свадьбы, дружеской вечеринки или романтического свидания. Стильная бутылка и яркая этикетка привлекут внимание и сделают игристое вино настоящим украшением праздничного стола, подчеркнув утонченный вкус хозяина и его положение в обществе.

Шампанское Delot производится из винограда сортов Пино Нуар и Шардоне собственного урожая. Сбор ягод выполняется вручную, после чего их подвергают мягкому прессованию. На первом этапе шампанское ферментируется так же, как и все остальные вина. Вторичную ферментацию оно проходит, будучи разлитым в бутылках, и выдерживается около двух с половиной лет. Перед розливом в шампанское добавляется специальный ликер, состоящий из смеси дрожжей и сахара. В результате брожения образуется диоксид углерода, обеспечивающий напиток легкими искрящимися пузырьками. Чем дольше выдерживается шампанское, тем мельче и изящнее получаются пузырьки.

Впервые марка Delot заявила о себе в 1933 году. Винсент и Филипп, сыновья основателя бренда, после его смерти существенно расширили площадь виноградников - с трех до двенадцати гектаров. В 1998 году Винсент остался единственным собственником винного дома. На тот момент в год выпускалось свыше 70 000 бутылок изысканного алкоголя. Однако, через несколько лет Дело все же продал бизнес дому "Paul Dangin et Fils". Сегодня во главе компании стоит Жан-Батиста Данжен, который осуществляет производство шампанского, полностью придерживаясь философии Дело. Выдержка проходит в старинных подвалах винодельни с соблюдением условий, способствующих максимальному раскрытию вкуса и аромата напитка. Шампанское не раз удостоивалось самых высоких наград - три звезды в руководстве "Dussert-Gerber" и золотой медали "Gilbert et Gaillard".