



CHAMPAGNE

J. DE TELMONT

Annata 2005

Blanc De Blancs

Le uve provengono dalle zone: Côte des Blancs, Sézannais e Vallée de la Marne. Questo champagne non fa legno ma solo acciaio. L'imbottigliamento viene effettuato 9 mesi dopo la vendemmia ed invecchia in bottiglia prima della commercializzazione, da 3 a 6 anni. La produzione annua è di circa 40.000 bottiglie.

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verde tenue, con perlage finissimo ed abbondante. Fase olfattiva iniziale dominata da una abbondantissima nota di pietra focaia che sembrerebbe coprire ogni altro profumo, invece dopo poco l'olfatto ne cattura altri come iodio, salsedine, zabaione, pasta di mandorla, sapone di Marsiglia, lievi, balsamici, buccia di limone, lievi, cuoio fresco (quello peloso), miele, mela renetta, per terminare con dei rimandi di erba secca. Al gusto si gode un perlage fine e delicato che accarezza tutto il palato che viene inondato di sapidità, mineralità e di note agrumate. Vino ben equilibrato dotato di una gradevole freschezza che comanda la guida dell'equilibrio gustativo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pietra focaia e nota agrumata, in particolare di pompelmo giallo. E' uno champagne di estrema piacevolezza del quale mi sono innamorato già dal primo assaggio. Si beve e si ribeve con grande desiderio anche se è uno champagne ancora molto giovane.

di Paolo Baracchino

Importato e distribuito da:

FRASER

Via 2 settembre, 20 - 50050 Lazerretto, Cerreto Guidi (FI)

Tel. +39 571 587023 - Fax +39 571 587045

info@champagne-de-telmont.it

