



CHAMPAGNE

# J. DE TELMONT

Annata 2000

## Consecration

Le uve provengono da Avize e Chouilly. Questo champagne fa l'80% in acciaio ed il 20% in barrique. L'imbottigliamento avviene dopo 9 mesi dalla vendemmia mentre invecchia in bottiglia dagli 8 ad i 10 anni, prima della sua commercializzazione. La produzione annua è di circa 15.000 bottiglie.

Veste giallo oro chiaro con perlage fine e numeroso. La fase olfattiva si apre con sentori di grafite, pietra focaia, iodio, salsedine, latte di cocco e mandorla (colla coccoina) fragola grossa, burro di nocciolina, lievi, gambo rotto di ciclamino (per l'acidità olfattiva), per terminare con il piacevole profumo di salvia. Al gusto ti accoglie un perlage finissimo e delicato accompagnato da una generosa sapidità e mineralità, con note di pasticceria. Vino equilibrato con spiccata freschezza supportata da una bella struttura, sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di zabaione intenso poi agrumi e di nuovo zabaione, per finire la sua lunga persistenza con la salvia che ricorda il finale dell'esame olfattivo. Vino fine ed elegante.

di Paolo Baracchino  
*Prodotto solo nelle migliori annate*



Importato e distribuito da:

**FRASER**

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

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

info@champagne-de-telmont.it