



CHAMPAGNE

J. DE TELMONT

Annata 2000

Grand Couronnement

Le uve provengono da Avize e Chouilly. Questo champagne non fa legno ma solo acciaio. L'imbottigliamento avviene 9 mesi dopo la vendemmia mentre invecchia in bottiglia dai 6 agli 8 anni, prima della sua commercializzazione. La produzione annua è di circa 25.000 bottiglie.

Bel giallo oro chiaro con lievi bagliori verdi e perlage fine e numeroso. All'olfatto evidenzia note vanigliate, pasta di mandorla (ricorda l'interno del cioccolatino banana Perugina), cuoio fresco (pello peloso), iodio, salsedine, amaretto di Saronno, mandorla, mela, sapone di Marsiglia, balsamico, per terminare con intensi e piacevoli sentori di giuggiola matura. Al gusto bel perlage e piacevole rotondità e morbidezza quasi burrosa che accarezza il palato. Vino equilibrato con spalla acida, sapidità e mineralità che conducono perfettamente la guida dell'equilibrio gustativo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di giuggiola matura.

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

