



CHAMPAGNE

# J. DE TELMONT

Annata 2003

## Grand Vintage Brut

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 dalla vendemmia ed invecchia in bottiglia dai 3 ai 6 anni, prima di essere commercializzato. La produzione annua è di circa 180.000 bottiglie.

Colore giallo intenso con riflessi ambra e perlage fine ed abbastanza intenso. Naso ricco, importante con profumi di miele, mela renetta molto matura, noccioline tostate, intense, iodio, salsedine, pietra focaia, zabaione, intensi, giuggiola matura, per terminare con note di mandorla. Al gusto il sapore è pieno con bella morbidezza e cremosità, con bollicine ben dosate anche se un po' più presenti rispetto al Blanc de Blancs. Vino equilibrato con bella acidità dominante sulla massa alcolica, grazie anche ad una copiosa sapidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di zabaione e di confettura di arancia amara. Si tratta di uno champagne apparentemente semplice ma che in realtà nasconde una bella complessità.

di Paolo Baracchino



Importato e distribuito da:

**FRASER**

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

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

info@champagne-de-telmont.it