



CHAMPAGNE

J. DE TELMONT

Cuvée

Grande Réserve

Vino non millesimato ma che contiene il 20% di vini di quattro diverse annate. Le uve provengono dalle zone: Côte des Blancs, Sézannais e Vallée de la Marne. Questo champagne non fa legno, ma solo acciaio. L'imbottigliamento avviene dopo 5-6 mesi dalla vendemmia ed invecchia in bottiglia prima della commercializzazione dai 15 ai 24 mesi. Produzione annua di circa 1.000.000 di bottiglie.

Veste giallo paglierino con riflessi oro. Il perlage è inizialmente abbastanza fine per poi diventare fine e molto continuo e numeroso. L'impatto olfattivo è identificato con la mela renetta abbastanza matura, intensa, seguita da iodio, salsedine, note balsamiche, wafer del cono gelato artigianale, colla coccoina (mandorla e latte di cocco), agrumi, zabaione, miele, cuoio fresco (peloso), vaniglia, per terminare con soffi di panbrioche. L'incontro gustativo è piacevole grazie ad un perlage, tipico di questa Maison, fine, non aggressivo, vino ben equilibrato con bella acidità che con l'aiuto della sapidità e mineralità non fa sentire minimamente la presenza della massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pera e mela, già sentite all'olfatto.

di Paolo Baracchino



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