



CHAMPAGNE

# J. DE TELMONT

Cuvée

## HERITAGE 1990

Colore oro intenso, lucente, lievemente ramato. Bollicine inizialmente quasi fini ed abbastanza intense per poi diventare finissime. Naso straripante con emozioni olfattive che inizialmente sono compatte e piano piano emergono una ad una: giuggiola matura, pietra focaia, liquirizia, intensa, elicrisio, intenso, (fiore con profumi di liquirizia), iodio, dattero secco, albicocca secca, finocchio selvatico, amido per stirare (appretto), confetto (bon bon del matrimonio in Italia), mela rossa succosa, cedro, miele, pasta di banana (cioccolato banana Perugia), fico secco, pasta di mandorla, per terminare con soffi di ricciarello (pasticcino di Natale Toscano, con base di pasta di mandorla).

Al gusto si ha una piacevole carezza di bollicine delicate accompagnate da una importante carica di sapidità e mineralità che si uniscono a sentori di ruggine, mela rossa succosa e cedro. Al gusto ha una piacevole rotondità ed una copiosa freschezza che unitamente alla sapidità e mineralità danno un perfetto equilibrio gustativo. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale incredibile di zabaione. Champagne ancora molto giovane e lo si capisce dalla copiosa freschezza. Naso più evoluto del gusto, sarebbe stato preoccupante se fosse stato il contrario. Ho bevuto questo champagne anche accompagnandolo ai bomboloni alla crema abbinamento eccezionale.

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

