



CHAMPAGNE

J. DE TELMONT

Annata 2000

O.R. 1735

Le uve provengono da Avize e Chouilly. La vinificazione avviene dall'assemblaggio per un minimo del 20% ed un massimo del 100% in fusti di rovere. L'imbottigliamento avviene dopo 12 mesi dalla vendemmia, mentre invecchia dai 7 ai 10 anni, prima di essere commercializzato. La produzione annua è di circa 5.000 bottiglie. Il tappo non è protetto da una gabbietta di metallo ma dallo spago che lo chiude con lo stesso sistema della gabbietta di metallo.

Colore giallo oro, abbastanza intenso, con lievi riflessi verdi, mentre il perlage è finissimo abbondante e continuo. Fase olfattiva ampia e complessa, con note di minerale, zabaione, vaniglia, mela renetta, pietra focaia, oliva nera, sapone di Marsiglia, cuoio fresco (è quello peloso), resina di pino, rosmarino, per terminare con rimandi di salvia. Al gusto si gode un piacevole, fine e delicato perlage che accompagna sentori di mela golden, lievemente acerba, miele e zabaione. Vino ben equilibrato con dosata spalla acida che domina garbatamente la fase gustativa. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di mela e poi di zabaione.

di Paolo Baracchino
Prodotto solo nelle migliori annate

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

