



CHAMPAGNE

J. DE TELMONT

Cuvée Rosé

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 9 mesi dalla vendemmia, mentre invecchia in bottiglia da 15 a 24 mesi, prima della commercializzazione. La produzione annua è di circa 75.000 bottiglie.

Veste rosso cerasuolo con riflessi ramati, mentre il perlage è abbastanza fine ed abbastanza intenso.

Naso ricco con profumi di pietra focaia, intensi, iodio e salmastro, lampone, pompelmo rosa, fragola, ciliegia (griotte), menta, pasta di mandorla e latte di cocco (colla coccoina) con lievi sentori di pop – corn.

Al gusto si gode un perlage abbastanza fine con ricca dose di sapidità accompagnata dalla nota di pietra focaia. Vino ben equilibrato con bella, importante, ma non disturbante, acidità.

Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e lampone e finalissimo sentore di pompelmo rosa.

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