



CUVÉES MILLÉSIMÉES

CUVÉE LES BLANCS DE BLANCS

Un subtil assemblage de têtes de cuvée de raisin 100% Chardonnay.



TERROIR ET VINIFICATION

Terroir and Vinification

RÉSULTAT EXTRÊMEMENT HARMONIEUX DE L'ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS CRUS TRÈS RENOMMÉS DE RAISINS BLANCS, CE CHAMPAGNE EST ÉGALEMENT LE FRUIT D'UNE SEULE ET GRANDE ANNÉE.

COMPOSÉ EXCLUSIVEMENT DE PREMIÈRE CUVÉE DE RAISINS BLANCS CHARDONNAY, IL SE DISTINGUE PAR SA TRÈS DÉLICATE COULEUR OR PÂLE, SA FINESSE, SON EXTRÊME LÉGÈRETÉ ET SON INCOMPARABLE FRUITÉ. UN VIEILLISSEMENT DE PLUSIEURS ANNÉES DANS NOS CAVES EN FAIT UN CHAMPAGNE DE TRÈS GRANDE NOBLESSE.

This Champagne is not only the highly harmonious result of an assemblage of renowned white grape crus, but also the fruit of a single great year. Made up exclusively of a white Chardonnay grape première cuvée, it stands out for its delicate pale gold colour, finesse, extreme lightness and incomparable fruitiness. Aging for several years in our cellars gives this Champagne true nobility.

L'ART DE LA DÉGUSTATION

The art of Tasting

LA ROBE EST D'UN OR PÂLE TEINTÉ DE REFLETS VERTS. LA MOUSSE EST FINE ET TENACE.

LE PREMIER NEZ RÉVÈLE DES NOTES BEURRÉES, TYPIQUES DU CHARDONNAY MÊLÉES DE FLEUR BLANCHE (AUBÉPINE).

LE NEZ S'ORIENTE ENSUITE VERS DES NOTES PLUS ÉVOLUÉES À DES NOTES LÉGÈREMENT BRIOCHÉES TOASTÉES.

L'ATTAQUE EST FRANCHE ET FRAÎCHE. LA BOUCHE DÉGAGE UNE GRANDE FINESSE AVEC UNE FINALE VINEUSE.

DES ARÔMES DE BEURRE ET DE BRIOCHE LÉGÈREMENT TOASTÉE SONT À NOUVEAU RETROUVÉS.

The colour is pale gold tinted with green reflections. The mousse is fine and tenacious. The initial nose has the buttery notes typical of Chardonnay, mingled with white flowers (hawthorn). The nose then turns towards more developed notes with a hint of toasted brioche. The attack is fresh and bold, becoming remarkably refined in the mouth. It ends with a rich finish, with the return of buttery and lightly toasted brioche aromas.

SUGGESTION DU CHEF DE CAVE

Serving Suggestion

C'EST AVANT LE REPAS QUE LES CONNAISSEURS SE PLAISENT À DÉCOUVRIR LES QUALITÉS EXCEPTIONNELLES DE CE GRAND CHAMPAGNE.

Connoisseurs will particularly appreciate the remarkable qualities of this great Champagne just before a meal.

CHAMPAGNE J. DE TELMONT

1, AVENUE DE CHAMPAGNE - 51480 DAMERY
TÉL. 03 26 58 40 33 - FAX. 03 26 58 63 93
WWW.CHAMPAGNE-DE-TELMONT.COM