

## CUVÉE GRAND COURONNEMENT

---

L'expression raffinée du savoir-faire J. de Telmont : exclusivement composée de Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs, vieillie longuement.



## TERROIR ET VINIFICATION

### *Terroir and Vinification*

CUVÉE DE PRESTIGE, ISSUE D'UNE TRÈS GRANDE ANNÉE. COMPOSÉE EXCLUSIVEMENT DE RAISINS BLANCS CHARDONNAY CHOISIS, CETTE CUVÉE HORS CLASSE EST OBTENUE À PARTIR D'UNE SÉLECTION DES MEILLEURS CRUS DE LA CÔTE DES BLANCS. APRÈS UN CHOIX EXTRÊMEMENT MINUTIEUX DES PLUS BEAUX RAISINS, IL N'EST EXTRAIT POUR SA COMPOSITION QUE LA PREMIÈRE CUVÉE EXCLUSIVEMENT.

LA NOBLESSE DE SES ORIGINES, SA LENTE ÉLABORATION DANS LA PLUS PURE TRADITION CHAMPENOISE, UN VIEILLISSEMENT PORTÉ À SON ÂGE D'OR, FONT DE CETTE CUVÉE EXCEPTIONNELLE LE "COURONNEMENT" DE NOTRE PRODUCTION ET LUI IMPOSE UNE PLACE DE CHOIX INDISCUTABLE PARMI LES CHAMPAGNES DE TRÈS GRANDE QUALITÉ.

ELLE EST RÉSERVÉE AUX SEULS VÉRITABLES CONNAISSEURS. ELLE EST SIGNÉE : J. DE TELMONT.

*Prestige vintage from a magnificent year. Made up exclusively of selected white Chardonnay grapes, this exceptional cuvée was obtained from a selection of the best Côte de Blancs crus. After a meticulous choice of the finest grapes, only the premiere cuvée obtained from the first pressing was used in its composition. The nobility of its origins, its slow production in the purest Champagne tradition and an aging process bringing it up to its apogee all make this an exceptional vintage that "crowns" our production, and indisputably gives it a place of honour among the top Champagnes. It is reserved for only the most dedicated connoisseurs. Produced by J. De Telmont.*

## L'ART DE LA DÉGUSTATION

### *The art of Tasting*

LA ROBE EST BELLE, FINE ET TENACE D'UN OR PÂLE AVEC DE BEAUX REFLETS JAUNES VERTS. UNE EFFERVESCENCE TRÈS FINE. LE PREMIER NEZ DÉGAGE UNE NOTE ÉVOLUTIVE VINEUSE AVEC DES ARÔMES DE PRUNEAUX ET DE FRUITS À L'EAU DE VIE. LE DEUXIÈME NEZ RÉVÈLE UNE NOTE BEURRÉE ET MINÉRALE AGRÉMENTÉE DE FRUITS AVEC DES ARÔMES DE CASSONADE AINSI QU'UNE NOTE LÉGÈREMENT BOISÉE. EN BOUCHE, L'ATTAQUE EST BELLE ET DÉGAGE UNE FRAÎCHEUR REMARQUABLE RELEVÉE D'ARÔMES DE BEURRE ET DE CASSONADE VANILLÉE COMPLEXE AVEC UNE NOTE D'ÉVOLUTION MAIS ACCOMPAGNÉE D'UNE ÉLÉGANTE FRAÎCHEUR QUI LUI DONNE UNE BELLE LONGUEUR ET UNE BELLE VINOSITÉ.

*The colour is beautiful, fine and tenacious pale gold with attractive yellow-green reflections. Very fine effervescence. The initial nose has a rich note developing into aromas of prunes and eau-de-vie fruits. The second nose reveals a buttery, mineral note enhanced with fruits and brown sugar flavoured fruits, together with a slightly woody hint. In the mouth, there is a good attack with remarkable freshness. There is a hint of butter with complex vanilla and brown sugar, and a developing note accompanied by an elegant coolness, giving it a good, long, rich finish.*

## SUGGESTION DU CHEF DE CAVE

### *Serving Suggestion*

C'EST LE CHAMPAGNE DES GRANDS ET MEILLEURS MOMENTS DE LA VIE. IL PEUT ÊTRE ÉGALEMENT DÉGUSTÉ SUR QUELQUES POISSONS, FOIE GRAS ET COQUILLES ST-JACQUES JUSTE POÊLÉES.

*This is a Champagne for life's highly significant, special moments. It can also be enjoyed with fish, foie gras or sautéed scallops.*

## 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