

CUVÉES MILLÉSIMÉES



CUVÉE GRAND VINTAGE BRUT

Le caractère tout en finesse du champagne d'une seule et grande année.

40% Chardonnay
20% Pinot noir
40% Menier



TERROIR ET VINIFICATION

Terroir and Vinification

LA NATURE NOUS FAIT DON PARFOIS D'UNE RÉCOLTE DE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE QUI MÉRITE D'ÊTRE MISE EN VALEUR. C'EST ALORS LE CHAMPAGNE D'UNE SEULE ET GRANDE ANNÉE QUE SA PLÉNITUDE DE DONS DESTINE AU VIEILLISSEMENT. COMPOSÉ EXCLUSIVEMENT DE PREMIÈRE CUVÉE DE PINOTS NOIRS, MEUNIER ET DE BLANCS CHARDONNAY, SOUPLE ET FRUITÉ, C'EST UN CHAMPAGNE TRÈS ÉQUILIBRÉ QUI SE DISTINGUE PAR UNE GRANDE FINESSE ET UNE TRÈS GRANDE DISTINCTION.

Sometimes nature generously presents us with a harvest of exceptional quality, deserving the best treatment possible. The wealth of qualities found in a Champagne produced with the grapes from a single great year make it ideal for aging. Made up exclusively of première cuvée white Pinot Noirs, Meunier and Chardonnay, this is a well-balanced, smooth and fruity Champagne that stands out for its refinement and distinction.

L'ART DE LA DÉGUSTATION

The art of Tasting

BULLES FINES, BELLE MOUSSE ET BEAU CORDON.

UNE NOTE BEURRÉE ET BRIOCHÉE SE DÉGAGE LORS DU PREMIER NEZ. À L'AGITATION, LE NEZ EST PLUS ÉVOLUÉ ET PLUS PRÉSENT AVEC DES NOTES D'AMANDES, DE PAIN GRILLÉ LÉGÈREMENT ANISÉ, DE CANNELLE ET D'ÉPICES.

L'ATTAQUE EST BELLE AVEC UNE SOMPTUEUSE FRAÎCHEUR ET UNE ÉLÉGANTE FINESSE.

LA BOUCHE EST LONGUE OÙ NOUS RETROUVONS DES NOTES D'AMANDES ET D'ÉPICES (CANNELLE) LÉGÈREMENT ANISÉES.

BELLE HARMONIE.

Fine bubbles, a good mousse and an unbroken string of bubbles.

A buttery, brioche note can be discerned in the initial nose. When swirled, the nose is more developed and present, with almond and toasted bread notes and hints of aniseed, cinnamon and spices.

The attack is strong and sumptuously fresh, with an elegant subtlety.

It has a good length in the mouth, when almond and spice (cinnamon) notes return with a hint of aniseed.

A beautiful harmony.

SUGGESTION DU CHEF DE CAVE

Serving Suggestion

C'EST LE CHAMPAGNE DES GRANDES OCCASIONS QUE L'ON DÉBOUCHERA AVEC PLAISIR POUR L'APÉRITIF ET LES FINS DE REPAS.

This is a Champagne for grand occasions, delightful as an aperitif and at the end of the 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