



CUVÉES PRESTIGES

CUVÉE CUVÉE O.R. 1735

Une cuvée chargée de 200 ans d'histoire! Fantaisie créative de la Maison J. de Telmont, elle représente tout le savoir faire de la Champagne à travers la sélection des terroirs 100% Chardonnay Grand Cru, long vieillissement tiré liège en cave et bouchage à l'ancienne.



TERROIR ET VINIFICATION

Terroir and Vinification

NÉE D'UNE FANTASIE CRÉATIVE DE NOTRE MAISON, LA CUVÉE O.R 1735 COMBINE TOUT LE SAVOIR FAIRE DE LA CHAMPAGNE À TRAVERS LA SÉLECTION DES TERROIRS, L'EXPRESSION DU CHARDONNAY ISSU DES MEILLEURS LIEUX-DITS ET D'UN LONG VIEILLISSEMENT DANS NOS CAVES SUR BOUCHON LIÈGE. VÉRITABLE MOMENT HISTORIQUE, CETTE CUVÉE REPRÉSENTE À ELLE-SEULE 200 ANS D'HISTOIRE DU CHAMPAGNE. EN OUVRANT LE FLACON, NOUS REMONTONS LE TEMPS POUR DÉCOUVRIR LE SAVOIR FAIRE DE DOM PÉRIGNON ET DÉGUSTER UN CHAMPAGNE COMME RAREMENT IL EN EXISTE DE NOS JOURS.

The result of our house's creative imagination, the O.R. 1735 cuvée, combines all the savoir faire of Champagne through the selection of terroirs, the expression of Chardonnay grapes grown in the best villages, and a long aging process in our cellars under cork. A genuine moment of history, in itself this cuvée represents 200 years of Champagne history. Opening a bottle takes you on a journey back in time, as you discover all the know-how of Dom Pérignon and taste a Champagne found all too rarely nowadays.

L'ART DE LA DÉGUSTATION

The art of Tasting

LA ROBE EST D'UN OR AVEC DES REFLÈTS VERTS ÉVOLUANT VERS DES NUANCES PLUS SOUTENUES. LA MOUSSE EST BELLE ET PERSISTANTE ET SE TERMINE PAR UNE EFFERVESCENCE À BULLES FINES. LE PREMIER NEZ ÉTONNE PAR SA FRAÎCHEUR TEINTÉE DE NOTES D'ÉVOLUTION LÉGÈRE. LE DEUXIÈME NEZ LAISSE ENTREVOIR DES ARÔMES PLUS PUISSANTS SUR DES NOTES VANILLÉES. EN BOUCHE, NOUS SOMMES À NOUVEAU ÉTONNÉS PAR LA FRAÎCHEUR ET UNE BELLE LONGUEUR QUI RAPPELLE LES ARÔMES RETROUVÉS AU NEZ.

The colour is golden with green reflections, developing towards deeper shades. It has a good, persistent mousse, ending in an effervescence with fine bubbles. The initial nose has astonishing freshness, with hints of a light evolution. The second nose gives glimpses of more powerful aromas with vanilla notes. In the mouth, there is once more an astonishing freshness followed by a nice, long finish reflecting the nose's aromas.

SUGGESTION DU CHEF DE CAVE

Serving Suggestion

UN MOMENT D'EXCEPTION EN AGRÉABLE COMPAGNIE METTRA EN VALEUR TOUT LE CHARME DE CETTE CUVÉE.

All the charm of this cuvée will be shown to its best advantage on a special occasion in enjoyable company.

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