



CHAMPAGNE BRUT " GRANDE RÉSERVE " J. DE TELMONT N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier dans des proportions identiques.

Note de dégustation :

Belle robe jaune pâle, bulles fines, petites et abondantes, formant un cordon régulier. Le nez frais et minéral évoque les fleurs blanches, la bouche vive et minérale confère une belle fraîcheur à cette cuvée qui ravira les amateurs du genre.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, entrée légère de poissons ou crustacés,...

Commentaires du sommelier :

Ce Champagne est produit à Damery dans la vallée de la Marne par la Maison J. de Telmont, l'une des dernières maisons de Champagne à être totalement familiale. Champagne raffiné, parmi les plus appréciés des vrais amateurs.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

