



CHAMPAGNE BRUT " BLANC DE NOIRS " 2013 J. DE TELMONT

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : Pinot Meunier et Pinot Noir



Note de dégustation :

Ce vin est issu d'un assemblage entre des Meuniers de Damery vinifiés en foudre, affinés par des bâtonnages successifs, et de très beaux Pinots Noirs de l'Aube.

Le premier nez présente des notes de fruits mûrs évoluant sur des notes de safran, d'épices et de pain grillé.

La bouche est fraîche; toute en rondeur elle dévoile des arômes de caramel, de bouquets d'épices, avec une fin de bouche

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, toasts de saumon fumé

Commentaires du sommelier :

L'année 2012, globalement fraîche et pluvieuse, a connu une succession d'aléas climatiques entraînant une vendange de petit rendement mais de très grande qualité; tous les paramètres étaient annonciateurs d'un futur grand millésime



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

