

DRINKS.

Telmont Réserve Brut 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799727
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Département de la Marne, Champagne
Embouteilleur	Champagne J. de Telmont, 1 Avenue de Champagne, 51480 Damery, France
Marque	Telmont
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	rappelle les agrumes, les pommes, les poires, la brioche et la vanille ; avec une finale minérale et une mousse élégante.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 43% de Chardonnay, 37% de Pinot Meunier et 20% de Pinot Noir
Honneurs	Drinks Business Champagne Masters 2022: Or // Mundus Vini 2019: Or // International Wine & Spirits Competition 2019: Argent // Decanter Awards 2019: Argent // International Wine & Spirit Competition 2017: Argent // International Wine Challenge



2016: Argent

Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, porc

Description

Que Leonardo DiCaprio soit inscrit comme fier investisseur chez Telmont ne devrait étonner personne : La maison de champagne poursuit depuis des années une approche écologique stricte et est en passe de devenir le producteur de champagne français le plus respectueux de l'environnement. Plus de 70% des 24,5 hectares de sa propre surface sont déjà certifiés biologiques ; jusqu'en 2031, elle souhaite également convertir complètement les 56,5 hectares de culture des entreprises partenaires. En outre, l'électricité provient à 100% de sources renouvelables, les emballages et le fret aérien sont supprimés et les vins mousseux sont conditionnés dans des bouteilles en verre vert, composées à 85% de verre recyclé. Henri L'hôpital a fondé la maison de champagne - qui portait alors son nom - en 1912. Après sa mort, il a laissé à son fils, André, la responsabilité de chef de cave. Après l'engagement de ce dernier pendant la Seconde Guerre mondiale, André a donné à la maison le nom de Telmont. En 1983, le fils d'André, Serge, a repris la direction et l'a transmise 15 ans plus tard à ses deux fils - dont Bertrand, qui est toujours à la tête de l'entreprise.

Le Telmont Réserve Brut réunit des raisins provenant de plus de 14 communes et est assemblé à partir de sept millésimes (44% de vins de réserve). Le champagne est vinifié de manière classique dans des cuves en acier inoxydable ; après la mise en bouteille, il passe trois ans dans la cave à bouteilles.