DRINKS.

Telmont Blanc de Noirs 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799729
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	6 ans
Dégustation	rappelle les noix grillées, la meringue, les pâtisseries à base de levure, la croûte de pain, les pommes, les fruits rouges, la cardamome, la vanille et le caramel.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 61% de Pinot Noir et 39% de Pinot Meunier
Honneurs	The Drinks Business Champagne Masters 2022: Or // International Wine Challenge 2020: Bronze // The Drinks Business Champagne Masters 2018: Bronze
Etiquette	classique

Étiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2014
En accord avec	charcuterie

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 Blanc de Noirs réunit des raisins d'un seul millésime provenant de plus de six communes. En raison de l'absence de temps de macération, le jus obtenu à partir des raisins rouges reste clair et peut être transformé sans problème en un vin blanc. La vinification a lieu en partie dans des cuves en acier inoxydable et en partie dans des fûts de chêne. Après la mise en bouteille, le champagne passe six ans dans les caves.