

# DRINKS.

## Telmont Réserve de la Terre 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |                                                                                                                                                            |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article        | 799730                                                                                                                                                     |
| Alcool                  | 12%                                                                                                                                                        |
| Contenu                 | 75cl                                                                                                                                                       |
| Pays                    | France                                                                                                                                                     |
| Région                  | Département de la Marne,<br>Champagne                                                                                                                      |
| Embouteilleur           | Champagne J. de Telmont, 1 Avenue<br>de Champagne, 51480 Damery,<br>France                                                                                 |
| Marque                  | Telmont                                                                                                                                                    |
| Type                    | Champagne                                                                                                                                                  |
| L'âge                   | 3 ans                                                                                                                                                      |
| Dégustation             | rappelle les croissants aux amandes,<br>les fleurs de violette, les mirabelles<br>cuites au four, les citrons confits, la<br>pâte d'amande et la cannelle. |
| Désignation commerciale | Champagne                                                                                                                                                  |
| Détails                 | à partir de 66% de Chardonnay et de<br>34% de Pinot Meunier                                                                                                |
| Honneurs                | San Francisco Wine Competition<br>2022: Bronze                                                                                                             |
| Etiquette               | classique                                                                                                                                                  |
| Organique               | Oui                                                                                                                                                        |
| Vegan                   | Oui                                                                                                                                                        |
| Kosher                  | Non spécifié                                                                                                                                               |



|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Fermeture de la bouteille   | Bouchon        |
| Tannin                      | Non            |
| Température de consommation | 6-10 degrés    |
| Millésime                   | 2017           |
| En accord avec              | 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 de la Terre est le premier vin certifié biologique de la maison. Le raisin provient des vignes situées à proximité immédiate de la cave, dans la commune de Damery, où Bertrand L'hôpital avait déjà ouvert la voie à la viticulture biologique une décennie auparavant. Il s'agit d'un vin millésimé non sulfité, vinifié de manière classique en cuves en acier inoxydable et ayant subi une fermentation malolactique. Après la mise en bouteille, le champagne a passé trois ans dans la cave à bouteilles.