# Champagne Telmont

## Réserve de la Terre Bio Extra Brut

Par Qaviste

Détails de l'offre




## RÉSERVE DE LA TERRE

La Réserve Brut de la maison Telmont est un modèle d'harmonie et d'élégance. Au nez, le vin dévoile une belle complexité aromatique s'ouvrant sur des notes de fruits cuits (mirabelle, rhubarbe)qui évoluent à l'aération vers des touches vanillées et délicatement florales. En bouche, l'attaque est franche et précise, révélant une opulence bien équilibrée par des arômes de citrons confits et de pâtisseries gourmandes. Ce flacon illustre à merveille le style unique de la maison : un vin éthéré, porté par une fine tension minérale , qui s'étire harmonieusement vers une finale douce, onctueuse et persistante.

**Appellation**

Champagne AOP

**Cépages**

44% chardonnay 33% meunier 23% pinot noir.

**Couleur**

Blanc

**Vinification**

Assemblage de 36% de la récolte 2021, millésime court mais de belle qualité, et de 64% de vins de réserve 2020. Fermentation malolactique effectuée. Tirage en 2022, environ 3 ans de vieillissement en cave. Dégorgement 2025. Dosage Extra Brut : 5,6 g/L.

**Vieillissement**

Sur lattes 3 ans minimum

**Dosage**

75cl : 5.6g/l (Extra Brut)

**Dégorgement**

75cl : 2025

**Maturité**

À déguster de nos jours à 2029

**Accord mets/vin**

Un tartare de poisson blanc aux agrumes, un carpaccio de féra du Léman au citron vert, des huîtres ou quelques sushis. Pour un apéritif plus simple, des gougères encore tièdes.

**Service**

Déguster à 9°C

**Conditionnement**

Carton