

# DRINKS.

## Telmont Blanc de Blancs Extra Brut 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802865
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne J. de Telmont, 1 Avenue de Champagne, 51480 Damery, France
Marque	Telmont
Type	Champagne
Dégustation	Le nez révèle des arômes beurrés avec de légères notes de pamplemousse et d'amande. En bouche, des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes apparaissent. La finale est légèrement salée.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	100 % Chardonnay, vieilli 8 ans
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



---

Tannin	Non
--------	-----

---

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

En accord avec	Apéro, 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 suit 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 ; d'ici 2031, elle souhaite également convertir entièrement 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 Lhôpital 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 Blancs Extra Brut est un monocépage de chardonnay vinifié de manière classique en cuves inox. Après la mise en bouteille, le champagne a passé huit ans dans la cave à bouteilles souterraine.