**The Perfect Toast: ¡Celebra una Navidad inolvidable con Champagne Telmont!**

* *Champagne Telmont, la Maison sostenible tiene las opciones de champagne más exclusivas para celebrar durante la holiday season.*

**Ciudad de México, xx de diciembre de 2023.** Brindar por los momentos especiales, agradecer por las cosas buenas del 2023, así como reunirse con los seres queridos, son tradiciones inigualables durante las fiestas decembrinas, por lo que darles un toque de lujo y disfrutar del glamour de la temporada, es esencial para crear la atmósfera perfecta.

Por esta razón, Champagne Telmont, presenta tres opciones de sus etiquetas premium elaboradas en la región de Damery, para disfrutar durante la cena navideña, el brindis con amigos o darle la bienvenida al 2024 con un ambiente glamoroso y calidad excepcional.

**Réserve Brut**

Esta etiqueta es el resultado de una sutil unión de tres variedades de uva cultivadas durante siete años, las cuales generan una armonía perfecta de frescura.

Sus notas de cata destacan por aromas a madreselva y un toque de vainilla con una espuma elegante. Además de ser abundante en frutas horneadas: ciruela mirabelle con un paladar medio que da paso a un largo final de frutas tropicales confitadas y minerales.

**Réserve Rosé**

Esta exquisita mezcla de uvas, provenientes de cuatro cosechas diferentes, muestra su fuerte personalidad a través de una sinfonía de frutas y una presencia elegante y con mucho cuerpo.

Réserve Rosé tiene notas a frutos rojos, brioche de mantequilla y aroma a cereza. Champagne Telmont recomienda mantenerla a una temperatura de siete grados centígrados y disfrutarla junto con quesos como el parmesano.

**Blanc de Blancs**

Esta etiqueta es el ofrecimiento excepcional de una cosecha única, cuando el sol del verano permitió una maduración pausada y hermosa del Chardonnay. Blanc de Blancs ofrece una perfecta armonía de aromas florales, frutales y minerales.

Tiene notas a toronja, almendras y frutos amarillos. La casa francesa aconseja degustar a nueve grados centígrados y maridarla con cocina de mar como las ostras frescas.

Cabe destacar quecada botella de Champagne Telmont es un regalo exclusivo y sostenible, ya que está numerada, lo que permite seguir su itinerario de producción. Asimismo sus etiquetas delanteras de sus productos contienen toda la información relacionada con la producción y el contenido detallado de sus ingredientes.

###

**Acerca de la Casa de Telmont:**

Fundada en 1912, la Casa de Champagne Telmont, anteriormente conocida como 'J de Telmont', se encuentra en Damery, cerca de Épernay, Francia. Creada en el contexto de las revueltas del champagne por Henri Lhôpital, un valiente viticultor local, la Casa sigue siendo familiar y visionaria: Bertrand Lhôpital, Maestro de Bodega y Responsable de Viticultura de la Casa Telmont, representa actualmente la cuarta generación. Su compromiso inquebrantable con el respeto de su terroir ha llevado a la Casa a adoptar un enfoque medioambiental altamente exigente. En 2017, obtuvieron su primera certificación AB (agricultura orgánica) para una parte de sus viñedos, resultado de una labor de amor y paciencia, lo que demuestra una vez más el compromiso de la Casa con la preservación del medio ambiente. El grupo Rémy Cointreau se identificó con los valores de la Casa y adquirió una participación mayoritaria en octubre de 2020. Renombrada como Telmont en 2021, la Casa encarna un estilo único: nuestros champagnes son etéreos pero estructurados, equilibrados entre tensión y frescura, una armonía perfecta. Champagne Telmont permite que el terroir se exprese a través de sus vinos, utilizando su saber hacer para ayudar a revelar las diversas facetas de la naturaleza.