



ACQUISTATO IL

Champagne Pommery "Apanage" Blanc de Blancs Brut s.a.

La firma più autentica della Maison: 100% Chardonnay



Un nome che profuma di charme. Apanage Blanc de Blancs è la quintessenza dello stile Pommery: finezza, luce, equilibrio assoluto. Nasce da sole uve Chardonnay, selezionate nei migliori cru della Côte des Blancs, dove il gesso incontra la grazia. Ogni bollicina è un soffio di raffinatezza: pura, sottile, persistente. Il savoir-faire della maison trasforma la freschezza in armonia e la leggerezza in profondità. Un Champagne che non cerca di stupire, ma di sedurre con discrezione.

Fondata a Reims nel 1836, Pommery è una delle Maison più iconiche della Champagne. Il suo stile distintivo nasce dalla visione audace di Madame Louise Pommery, pioniera del gusto Brut e simbolo di eleganza francese. Le sue imponenti crayères sotterranee, patrimonio UNESCO, custodiscono milioni di bottiglie in affinamento. Pommery unisce tradizione e innovazione, firmando Champagne di raffinata freschezza e tensione minerale, riconoscibili per il loro equilibrio e la loro purezza aromatica. Dalla cuvée Brut Royal fino alle prestigiose Cuvée Louise, ogni bottiglia racconta un'arte dello Champagne fatta di precisione, creatività e spirito visionario.

La Vigna

Terreno Da uve selezionate nelle zone più vocate della Côte des Blancs e della Montagne de Reims

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne, Cote des Blancs

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Il vino d'annata viene ottenuto dalla vinificazione in bianco di queste uve, con pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox. Segue la creazione della base spumante tramite l'aggiunta di un'alta percentuale di vino di riserva, con la successiva rifermentazione che avviene in bottiglia in accordo al Metodo Champenoise, associata ad almeno 42 mesi di affinamento sui lieviti prima della sboccatura e conseguente dosaggio a Brut.

Sensazioni Colore: giallo paglierino luminoso, dal perlage fine e persistente. Caratteristiche olfattive: note fruttate di agrumi e nocciola tostata. Sentori delicati di limone e cedro si affiancano ad un tocco floreale, di fiori bianchi. Caratteristiche gustative: Champagne elegantissimo, di grande struttura e al tempo stesso supportato da un'eccellente freschezza e vivacità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821