



ACQUISTATO IL

Champagne Pommery "Apanage" Brut

s.a.



Svinando

Un brindisi firmato Pommery, dove ogni sorso è una lezione di stile francese

Nasce da un assemblaggio equilibrato di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, scelti nei migliori cru della Champagne. È l'espressione più armoniosa della casa: fresco ma maturo, deciso ma mai invadente. Ogni bollicina racconta il savoir-faire di una Maison che ha fatto dell'eleganza un'arte. Riposa a lungo nelle cantine di Reims, dove il tempo smussa gli angoli e regala finezza e profondità. Il risultato è uno Champagne versatile e affascinante, perfetto per ogni occasione speciale ma anche per chi ama concedersi un tocco di classe nel quotidiano. Nel calice rivela la sua anima equilibrata e accogliente: vivace, rotondo, pieno di ritmo. Non chiede attenzioni, le conquista con naturalezza.

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

Uve pinot noir 30%, chardonnay 40%, meunier 30%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione I grappoli vengono trasferiti in cantina dove subiscono la pressatura delicata seguita dalla fermentazione alcolica del mosto in vasche di acciaio inox. La base spumante è ottenuta dalla combinazione tra il vino d'annata e un'alta percentuale di vino di riserva, fattore essenziale nel determinare la personalità di questo Champagne. La rifermentazione si svolge chiaramente in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, accompagnata da almeno 42 mesi di affinamento sui lieviti fino alla sboccatura e conseguente dosaggio Brut.

Sensazioni

Colore: giallo brillante con riflessi dorati che virano verso tonalità verde acqua. Caratteristiche olfattive: eleganza e una bella freschezza si accompagnano ad un ampio bouquet di aromi che si apre con note finemente burrose di piccola pasticceria a cui si aggiungono sentori profumati di fiori di campo e piccoli frutti rossi. Caratteristiche gustative: in bocca il vino accarezza il palato come un soffio leggero. Tutte le percezioni olfattive si riflettono sul palato con avvolgenza e complessità.

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