

DRINKS.

Pommery Brut Royal Champagne 20cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409658
Alcool	12.5%
Contenu	20cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, France
Marque	Pommery
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	Nez: parfum vif de levure, de fleurs blanches et de fruits à noyau mûrs. Bouche: une acidité délicate, des épices fines et une minéralité prononcée.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 33% de Chardonnay, 33% de Pinot Noir et 33% de Pinot Meunier
Etiquette	polychrome, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

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

Température de consommation	6-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

En accord avec	Apéro
----------------	-------

Description

Avec la présentation du premier champagne vinifié sec, Madame Pommery a révolutionné le monde du champagne en 1874. Aujourd'hui, la Cuvée Brut fait partie intégrante de la gamme et est servie dans les restaurants les plus exclusifs du monde entier. Contrairement au champagne classique, le Brut Apanage contient une plus grande proportion de Chardonnay, les raisins provenant de douze sites Grand Cru sélectionnés. Le prestigieux champagne est porté à la perfection par un vieillissement de trois à quatre ans dans les célèbres caves de craie de Reims, qui sont divisées en 120 galeries et abritent plus de 25 millions de bouteilles. Le fait que la cave Pommery soit située à environ 30 mètres sous la surface de la terre garantit une température constante toute l'année. Le Brut Royal est de préférence servi en apéritif, par exemple pour accompagner des amuse-gueules et diverses "entrées".

La qualité est la priorité absolue chez Pommery. Le maître de chai en exercice, Thierry Gasco, connaît son métier - il contrôle l'assemblage, donc la combinaison des cépages et des vignobles. Il sélectionne le meilleur des vins de base vinifiés séparément pour créer la cuvée. Mais ce n'est que lors de la seconde fermentation en bouteille que le champagne obtient son acide carbonique caractéristique. À la fin, la levure est retirée de la bouteille au cours d'une procédure complexe et le liquide perdu au cours de ce processus est remplacé par ce que l'on appelle le dosage.