

DRINKS.

Pommery Cuvée Louise Brut Rosé Champagne 2004 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500090
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, Frankreich
Marque	Pommery
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: très fruité avec des baies sauvages et du cassis. Des notes boisées et épicées s'y ajoutent. Bouche: fraîche. Finale: longue.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de Chardonnay et de Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



caractéristique	non spécifique
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2004
En accord avec	Apéro

Description

Au cœur de la ville de Reims, Madame Pommery a ouvert le Domaine Pommery en juillet avec la vision de créer un nouveau style de champagne. Le projet a débuté lorsque la veuve a fait aménager des tunnels romains dans le sol calcaire de Reims pour en faire des caves de vieillissement. L'architecture d'inspiration anglaise du domaine est frappante, décorée d'ornements, de tours, de créneaux et de l'incontournable plâtre bleu-gris. Sur le domaine lui-même ainsi qu'aux alentours de Reims, elle a fait planter de nombreux vignobles, sachant que ceux-ci seraient déterminants pour la qualité de ses vins. Avec la présentation du premier champagne vinifié sec en 1874, Madame Pommery a révolutionné le monde du champagne. Aujourd'hui, Brut est un terme fixe lorsqu'il s'agit de choisir le bon champagne. La qualité est la priorité absolue de Pommery depuis sa fondation. La durabilité et la culture naturelle jouent un rôle majeur dans la région de Champagne protégée par l'AOC. Depuis 2014, Pommery est certifié par les labels environnementaux "Viticulture Durable en Champagne" et "Haute Valeur Environnementale". Ils en sont très fiers. Le maître de chai en exercice, Clément Pierlot, connaît son métier. Il contrôle l'assemblage, c'est-à-dire la combinaison des cépages et des vignobles. Il sélectionne les meilleurs vins parmi différents vins de base vinifiés séparément, en tenant compte de leur arôme et de leur millésime, afin de créer les assemblages. La première fermentation a lieu dans les caves sombres et crayeuses, suivie de la fermentation alcoolique chaque année vers le 15 octobre. Le fait que les caves soient situées à environ 30 mètres sous la surface de la terre garantit une température constante toute l'année. Ce n'est que lors de la seconde fermentation en bouteille avec ajout de levures que le champagne acquiert son acide carbonique caractéristique. À la fin, la levure est retirée de la bouteille au cours d'une procédure complexe et le champagne perdu au cours de ce processus est remplacé par ce que l'on appelle le dosage.