

# DRINKS.

## Pommery Apanage Blanc de Noirs Champagne 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500345
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, France
Marque	Pommery
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, un bouquet fruité de fruits du jardin mûrs comme le coing et la pomme avec des notes herbacées. En bouche, les notes fruitées du nez se déploient avec des notes minérales ainsi que des notes florales. Finale longue et savoureuse.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	70 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
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 commencé avec la veuve qui a fait transformer des tunnels romains dans les sols crayeux de Reims en caves de vieillissement. L'architecture d'inspiration anglaise du Domaine est frappante, ornée d'ornements, de tours, de créneaux et de l'incontournable plâtre bleu-gris. Tant sur le domaine lui-même qu'autour de Reims, elle fait planter de nombreux vignobles, sachant que ceux-ci seront 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, le Brut est un nom familier 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 zone protégée AOC de Champagne. Depuis 2014, la maison Pommery est certifiée avec les labels environnementaux "Viticulture Durable en Champagne" et "Haute Valeur Environnementale". Dont on est très fier. Le chef de cave par intérim, Clément Pierlot, connaît son métier. Il maîtrise l'assemblage, c'est-à-dire la composition des cépages et des sites. Le Blanc de Noirs a été vinifié à partir des meilleurs raisins de Pinot Noir pour donner un champagne typiquement doré.