

# DRINKS.

## Pommery Cuvée 150 Blanc de Blancs Champagne 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802882
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
L'âge	6 ans
Dégustation	Le nez révèle des arômes de brioche grillée avec des notes de tilleul et d'aubépine, ainsi que des notes d'agrumes et de gingembre confit. En bouche, un équilibre tendre et soyeux avec des notes minérales. La finale présente des notes de miel et de sel.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	avec une forte proportion de Chardonnay, élevé 6 ans dans les caves de craie du domaine
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille

## Description

Au cœur de la ville de Reims, Madame Pommery a ouvert le Domaine Pommery en juillet 1858 avec la vision de créer un style de champagne inédit. Le projet a commencé lorsque la veuve a fait creuser des galeries de craie et les a transformées en caves de vieillissement. De nombreuses vignes ont été plantées sur le domaine et dans les environs de Reims, sachant que leur terrain serait le facteur déterminant pour la qualité de leurs vins. Lorsque Madame Pommery a présenté le premier champagne vinifié à sec en 1874, elle a révolutionné le monde du champagne. À l'époque, le champagne était traditionnellement doux. Aujourd'hui comme hier, la qualité est la priorité absolue chez Pommery. La durabilité et la culture respectueuse de la nature jouent un grand rôle dans la région AOC Champagne. Depuis 2014, la maison Pommery est certifiée par les labels environnementaux "Viticulture Durable en Champagne" et "Haute Valeur Environnementale". L'année 2024 marquera le 150e anniversaire du champagne brut de la maison Pommery, il convient donc de lui rendre un hommage particulier avec le "Cuvée 150". Il s'agit d'un Blanc de Blancs avec une proportion plus élevée de Chardonnay afin de lui conférer son élégance. Le raisin utilisé a été très soigneusement sélectionné parmi les quatre meilleurs terroirs: "Côte des Blancs: Chouilly, Cramant, Avize, Oger - Grande Vallée de la Marne: Dizy - Montagne de Reims: Trépail, Villers-Marmery, Verzy, Verzenay - Clos Pompadour: Reims". En hommage à la pureté du premier Brut, le "Cuvée 150" a été embouteillé dans une bouteille blanche après avoir vieilli 6 ans dans les caves de craie. Grâce à ses arômes d'agrumes avec des notes minérales, il convient parfaitement aux sashimis de daurade, aux coquilles Saint-Jacques grillées ou même au blanc de volaille avec une sauce au citron vert.