

DRINKS.

Pommery Cuvée Louise Brut Champagne Millésime 2004 avec emballage cadeau 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408484
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	Les parfums de baies sauvages et de cassis rencontrent la levure, le beurre de noix et un arrière-goût long et harmonieux.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de Chardonnay et Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2004
En accord avec	Apéro

Description

Au cœur de la ville de Reims, Madame Pommery ouvre le domaine Pommery en juillet 1868 avec la vision de créer un nouveau style de champagne. Le projet a débuté avec la veuve, qui a fait aménager des tunnels romains dans les sols calcaires de Reims, en vue de les transformer en caves de vieillissement. L'architecture d'inspiration anglaise du domaine est frappante, décorée d'ornements, de tourelles, de remparts et de crépi gris-bleu caractéristique. Madame Pommery fit planter de nombreux vignobles sur le domaine lui-même et dans les environs de Reims, sachant qu'ils formeraient le facteur décisif dans la qualité de ses vins. Avec l'introduction du premier champagne sec vinifié en 1874, Madame Pommery a révolutionné le monde du champagne. Aujourd'hui, le Brut est un nom connu de tous lorsqu'il s'agit de choisir les meilleurs champagnes.

La qualité est la priorité absolue de Pommery depuis sa fondation. La durabilité et la culture naturelle jouent un rôle important dans la région bénéficiant de l'appellation protégée AOC Champagne. Depuis 2014, la Maison Pommery est certifiée avec les labels environnementaux "Viticulture Durable en Champagne" et "Haute Valeur Environnementale", une chose dont elle est très fière. L'actuel Chef de Cave, Clément Pierlot, connaît son métier sur le bout des doigts. Il contrôle l'assemblage, c'est-à-dire la combinaison des cépages et des sites. Dans le but de créer les assemblages, il sélectionne les meilleurs vins parmi différents vins de base vinifiés séparément, en tenant compte de leur arôme et de leur millésime. La première fermentation se déroule dans les caves de craie sombres, puis la fermentation alcoolique a lieu chaque année aux alentours du 15 octobre. Le fait que les caves soient situées à environ 30 mètres sous la surface de la terre garantit une température uniforme tout au long de l'année. Ce n'est que lors de la deuxième fermentation en bouteille, avec l'ajout de levures, que le champagne acquiert son acide carbonique caractéristique. Finalement, la levure est retirée de la bouteille selon un processus complexe et le champagne perdu au cours de ce processus est remplacé par ce que l'on appelle le dosage.