

DRINKS.

Pommery Brut Apanage Champagne 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409670
Alcool	12.5%
Contenu	150cl
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	3-4 ans
Dégustation	Au nez et en bouche, des arômes crémeux, presque beurrés, de pamplemousse rose, de noisettes, d'abricots, de vanille et des notes de tabac et de pain grillé.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 42% de Chardonnay, 33% de Pinot Noir et 25% de Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
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 Apanage est de préférence servi en apéritif pour accompagner le passage au premier plat.

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.