

DRINKS.

Pommery Royal Blue Sky Champagne 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500344
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, des arômes épicés d'amandes et de figues sèches avec des notes de massepain et des touches de miel et de guimauve. En bouche, il est soyeux avec des notes de mangue et des saveurs d'oranges amères cuites, complétées par des notes de vermouth. Finale très longue et épicée.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-8 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 contrôle l'assemblage, c'est-à-dire la composition des cépages et des sites. Le Blue Sky a été créé à partir de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier comme une nouvelle interprétation du classique de 1874, à servir sur glace.