

DRINKS.

Champagne Pommery Cuvée Louise Brute Nature 2004 75cl avec boîte cadeau



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500347
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	Arômes intenses d'écorce de citron et de fleurs blanches avec des notes de fruits au nez. En bouche, les arômes du nez s'intensifient. Long en bouche.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Pinot Noir et Chardonnay
L'emballage	mit Umverpackung
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	2004
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. Il sélectionne le meilleur des différents vins de base vinifiés séparément, en tenant compte de leur arôme et de leur millésime, pour créer les assemblages. La première fermentation a lieu dans les caves de craie sombre, suivie de la fermentation alcoolique chaque année autour du 15 octobre. Le fait que les caves soient situées à environ 30 mètres sous la surface de la terre assure une température constante tout au long de l'année. Ce n'est que lors de la seconde fermentation en bouteille avec l'ajout de levures que le champagne acquiert son acide carbonique caractéristique. La levure est retirée de la bouteille à la fin d'un processus complexe.