DRINKS.

Pommery Royal Brut Rosé Champagne 37.5cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500610
Alcool	12.5%
Contenu	37.5cl
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	Dans le verre, un vieux rose clair avec des reflets orangés. En bouche, il est fruité et merveilleusement équilibré, ni trop sucré, ni trop âpre. Avec des arômes de framboises, de baies des bois et de groseilles, et une touche d'agrumes en fin de bouche.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à parts égales de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier
Honneurs	En 2009 : Wine Spectator 89/100 points,Guide Phaneuf - **** Excellent, Guide Gilbert & Gaillard 87/100 points.En 2008 : Buying Guide International Wine Cellar 90/100 points, Wine Spectator 88/100

	points,Wine News Buying Guide 93/100 points.En 2007 : The Wine News 93/100 points, Wine Enthusiast 1st Edition 89/100 points.En 2006 : Wine Enthusiast 89/100 points, DN Norway 90/100 points.En 2005 : Label de qualité du International Wine Challenge, Gault Millau 86/100 points, Bettane & Dessaune 7,0/10 points, Wine Spectator 89/100 points.
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	Non spécifié
En accord avec	Apéro, dessert, poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches

Description

Au cœur de la ville de Reims, Madame Pommery ouvre en juillet le Domaine Pommery, avec la vision de créer un style de champagne inédit. Le projet a commencé lorsque la veuve a fait aménager des galeries romaines dans les sols crayeux de Reims pour en faire des caves de vieillissement. L'architecture du domaine, d'inspiration anglaise, est frappante, avec ses ornements, ses tours, ses créneaux et son crépi bleu-gris caractéristique. Sur le domaine même et autour de Reims, elle a fait planter de nombreuses vignes, sachant qu'elles seraient le facteur déterminant pour la qualité de ses vins. En présentant le premier Champagne vinifié en sec en 1874, Madame Pommery a révolutionné le monde du champagne. Aujourd'hui, le Brut est devenu une référence incontournable lorsqu'il s'agit de choisir le bon Champagne.

Depuis sa création, la qualité est la priorité absolue de Pommery. La durabilité et la culture proche de la nature jouent un rôle important dans la région champenoise protégée par l'AOC. Depuis 2014, la maison Pommery est certifiée par les labels environnementaux " Viticulture Durable en Champagne " et " Haute

Valeur Environnementale ". Ce qui est une grande fierté. L'actuel chef de cave, Clément Pierlot, connaît son métier. C'est lui qui gère l'Assemblage, c'est-à-dire la composition des cépages et des terroirs. Le Royal Brut Rosé est composé de proportions égales de Pinot Noir, de Chardonnay et de Pinot Meunier. L'Assemblage est composé d'environ 30 vins qui se distinguent par les cépages, le millésime et le lieu.