

DRINKS.

Pommery Cuvée Louise Millésime 2005 Champagne 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700889
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	sent la levure fraîche, les fleurs et les prunes épicées. Le goût vif et intense avec une longue finale rappelle le beurre de noix, la levure et la pâte d'amande.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de Chardonnay et de Pinot Noir
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	6-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	2005
-----------	------

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	---------------------------------

Description

En présentant le premier champagne vinifié à 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 de la maison, on utilise pour la "Louise Millésime" des vins de base d'un seul et même millésime. Cela n'est possible que lors d'années exceptionnelles, raison pour laquelle cette cuvée prestigieuse est proposée à intervalles irréguliers. Le champagne atteint son apogée après une longue période de maturation 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 les caves de Pommery se trouvent à une trentaine de mètres sous la surface de la terre permet de maintenir une température constante tout au long de l'année. Le Louise Millésime peut être bu seul ou accompagné par des fruits de mer ou des truffes.