

DRINKS.

Pommery Apanage Blanc de Blancs Champagne 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802881
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
Dégustation	Le nez révèle des arômes floraux de jasmin, d'acacia et de tilleul, avec des notes fruitées de citron et de frangipane crémeuse. En bouche, les arômes d'agrumes se combinent élégamment avec des notes fruitées de pommes fraîches. La longue finale est harmonieuse avec des notes de pomelo jaune.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	100 % Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer

Description

Au cœur de la ville de Reims, Madame Pommery a ouvert le Domaine Pommery en juillet 1858 avec la vision de créer un style de champagne inédit. Le projet a commencé lorsque la veuve a fait creuser des galeries de craie et les a transformées en caves de vieillissement. De nombreuses vignes ont été plantées sur le domaine et dans les environs de Reims, sachant que leur terrain serait le facteur déterminant pour la qualité de leurs vins. Lorsque Madame Pommery a présenté le premier champagne vinifié à sec en 1874, elle a révolutionné le monde du champagne. À l'époque, le champagne était traditionnellement doux. Aujourd'hui comme hier, la qualité est la priorité absolue chez Pommery. La durabilité et la culture respectueuse de la nature jouent un grand rôle dans la région AOC Champagne. Depuis 2014, la maison Pommery est certifiée par les labels environnementaux "Viticulture Durable en Champagne" et "Haute Valeur Environnementale". Dans le Pommery Blanc de Blancs Brut Apanage, la proportion de 100 % de chardonnay assure sa réputation de Champagne de Prestige, pour lequel ne sont utilisés que des raisins provenant de vignobles Grand Cru. Pendant sa longue période de maturation dans les caves de craie, son arôme de fruits blancs peut se développer parfaitement.