



DOMAINE

Pommery Apanage Blanc de Blancs



PRODUCENT: Champagne Pommery

LAND/REGION: Frankrike / Champagne

ARTIKELNR: 75319

VINSTIL: Mousserande / Fruktiga & strama

DRUVOR: Chardonnay

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 8 g/l

LAGRING: Magiskt att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 10 år.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

BESKRIVNING AV VINET:

Champagnen är en blanc de blancs, gjord på 100% chardonnay och består av reserve-vin från hela 17 crus. Druvorna plockas för hand och har legat på sin jästfällning i 4 år innan degorgering. Vinbasen är i detta fall 2013. Vinet har genomgått malolaktisk jäsning på ståltank. Rent generellt har samtliga viner från Pommery väldigt hög syra, något som självfallet återspeglas i denna champagne. Tonerna går åt bröd, röda äpplen, mogen citrus, ingefära och kryddor. Bubblorna är eleganta och eftersmaken är lång, stram och komplex.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C. Läcker champagne att servera till skaldjur, ljust kött, smakrika fiskrätter eller som aperitif.

Efter att ha gjort en förmögenhet inom yllebranschen planerade Mr Pommery att gå i pension. Under planeringen att luta sig tillbaka och njuta av livet blev Madame Pommery gravid, 17 år efter sitt förstfödda barn. För att säkra sina barns framtid rent ekonomiskt bestämde sig Mr Pommery att återta sin yrkesroll men då yllebranschen var i djup kris hittade han en öppning i den växande champagnevärlden. Redan 31:a december 1856 var alla av Pommerys viner sk Grand Crus och när Mr Pommery gick bort 1858 togs driften över av Madame Pommery.

Provningsnotering:

.....

.....

.....