



DOMAINE

Pommery Brut Royal



PRODUCENT: Champagne Pommery

LAND/REGION: Frankrike / Champagne

ARTIKELNR: 7590

VINSTIL: Mousserande / Friska & fruktiga

DRUVOR: Chardonnay, pinot noir & pinot meunier

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 10 g/l

LAGRING: Drick nu men går utmärkt att lagra 2-3 år.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

BESKRIVNING AV VINET:

Denna champagne består av 1/3 av druvorna chardonnay, pinot noir och pinot meunier. Druvorna kommer från 40 utvalda lägen som sedan blandas samman, vinet har därefter lagrats i Pommerys källare på sin jästfällning i 3 år. Vinet genomgår malolaktisk fermentering. Basen är alltid tre årgångar, i detta fall 2012, 2013 och 2014. Är en torr Champagne med medelstor, fruktig doft med toner av gula äpplen, grape, brioche och mogen persika. Tonerna går åt gula äpplen, persika, nötter, ljuvliga brödtoner och rostade nötter. Avslutningen är lång med en ljuvlig syra med fin balans av dess frukt och på slutet kommer det fram lättare toner av nougat.

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: