



DOMAINE

Pommery Cuvée Louise Brut



PRODUCENT: Champagne Pommery

LAND/REGION: Frankrike / Champagne

ARTIKELNR: 9529201

VINSTIL: Mousserande / Friska & fruktiga

DRUVOR: Chardonnay & pinot noir

ÅRGÅNG: 2005

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 5 g/l

LAGRING: Vinet går utmärkt att dricka nu men vinner på lagring mellan 5-10 år.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet består av ca 65% chardonnay och 35% pinot noir och kommer från 3 Grand Cru byar; Avize, Ay och Cramant. Dessa plottar är enbart för Cuvée Louise och är av naturen de absolut bästa druvorna. Champagnen har legat på sin jästfällning i 4 år och anses som en av Champagne Pommerys bästa vintage i modern tid. Vinet är ytterst komplex i stilen med lätt utvecklade toner. Här kommer det fram lyxiga toner av röda äpplen, grapefrukt, brioche, nougat och mandlar. Avslutningen är lång och är i perfekt balans mellan den höga syran och dess frukt som avslutas med lättare jästtoner och hasselnötter.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till eleganta rätter av skaldjur, fisk eller ljust kött.

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:

.....

.....

.....