



DOMAINE

Pommery Brut Royal Rosé



PRODUCENT: Champagne Pommery

LAND/REGION: Frankrike / Champagne

ARTIKELNR: 72322

PRIS: 439,00 kr

VINSTIL: Mousserande / Fruktiga & strama

DRUVOR: Chardonnay, pinot noir & pinot meunier

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 10 g/l

LAGRING: Utomordentligt lagringsvin som kan lagras i 5-10 år utan några problem. Den som orkar vänta så länge kommer bli rikligt belönad.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

BESKRIVNING AV VINET:

Pommery Rosé görs på 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir och 30 % Pinot Meunier och det som gör rosé-Champagne så unikt är att de sedan blandar ner 7% rött vin för att göra vinet till rosé. I detta fall kommer det från Grand Cru-byn Bouzy. Reglerna säger att en non-vintage champagne ska lagras minst femton månader på flaska – Pommery Rosé lagras hela 36 månader för att utveckla den unika karaktären. Tonerna i vinet går åt blodapelsin, hallon, jordgubbar och citrus. På slutet kommer det även fram lättare toner av nougat och bröd. Syran är balanserad med små eleganta bubblor.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C och dricks med fördel som aperitif eller till fisk och skaldjur. Eller varför inte göra som fransmännen och avnjut den till bäriga desserter?

Provningsnotering:

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.