



DOMAINE

Pommery Apanage Blanc de Noirs Brut



PRODUCENT: Champagne Pommery

LAND/REGION: Frankrike / Champagne

ARTIKELNR: X2970501

VINSTIL: Mousserande / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Pinot noir, pino meunier

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 8 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu, men går utmärkt att lagra i 5-6 år.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

BESKRIVNING AV VINET:

Denna Blanc de Noirs är gjord på enbart blå druvor där basen är 70% pinot noir från byn Verzenay med 30% pinot meunier från Vallée de l'Ardre. Druvorna plockas för hand och har legat på sin jästfällning i 4 år innan degorgering. Gyllengul till färgen med finstämd mousse. Doften avslöjar subtila florala noter av akacia tillsammans med körsbärsblommor och jordgubbar. Smaken fortsätter på samma manér med intensiva toner av päron, blodapelsin och röda bär.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C som aperitif eller med tapas, rostad kyckling, tempura eller tryffelrisotto.

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 s k Grand Crus och när Mr Pommery gick bort 1858 togs driften över av Madame Pommery.

Provningsnotering:

.....

.....

.....