



CHAMPAGNE
POMMERY
REIMS - FRANCE

**POMMERY BRUT
APANAGE**

Notas de cata

- Visual:** Brillante, de color amarillo pálido y burbujas de buena persistencia.
- Nariz:** Frescura, delicadeza, elegancia, cremoso casi mantecoso, notas cítricas de pomelo rosa.
- Boca:** La textura cremosa del vino llena la boca y sirve de unión entre el resto de notas y texturas que se funden en la boca. Frutos secos (avellanas), albaricoques deshidratados, notas de vainilla, tabaco rubio y masa para galletas. Delicioso.

Maridaje

Vino ideal para la transición entre aperitivo y primer plato.



Grandes suelos de tiza

Pommery Brut Apanage comparte las excelentes características de vivacidad, frescura y delicadeza del Pommery Brut Royal, refinándolas.

De los 40 crus que conforman el Pommery Brut Royal, los 17 mejores son seleccionados para el Pommery Brut Apanage, encontrándose entre los más finos del conjunto de Pommery. La presencia de la uva Chardonnay sigue siendo importante y madura durante 6 meses más en las cuevas de tiza para permitir que la sutileza y delicadeza del vino emerja lentamente.

Vinos de reserva para intensificar los aromas

Al igual que en toda la gama Pommery, la colección de vinos de reserva Pommery tiene una buena proporción en el conjunto del Brut Apanage, contribuyendo a una sensación de gran madurez.

Una crianza larga en nuestras históricas bodegas

Como todo Apanage, una larga crianza en bodega le otorga a esta cuvée la elegancia y complejidad que la caracterizan. Etapa indispensable, hay que saber ser paciente para que se vayan revelando todas las sutilezas del conjunto. .

Un dosage equilibrado

El dosage sigue siendo discreto y aporta armonía a esta cuvée para preservar sus sabores.

Composición y assemblage

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier ensambladas de manera secreta por el Maestro Bodeguero.
