



CHAMPAGNE
POMMERY
REIMS - FRANCE

POMMERY BRUT ROYAL

*La esencia del estilo Pommery:
vivacidad, frescura, finura.*

Notas de cata

- **Visual:** Amarillo pálido con reflejos verdes claros.
- **Nariz:** Alegre, vivaz y fresca, un vino fino y delicado, pero generoso. Notas cítricas y de flores blancas junto a pequeños frutos rojos.
- **Boca:** Vivo y elegante, se muestra franco reafirmando esas pequeñas notas de frutos rojos en boca. Un vino redondo, rico y delicado que perdura en la boca. En definitiva, un sabor limpio y sin sequedad, suave pero largo.

Maridaje

En cualquier momento del día y la noche, bien como aperitivo o acompañando diversas y sencillas elaboraciones de platos principales.



EN 1874, LA INVENCIÓN DE BRUT CHAMPAGNE POR POMMERY.

Vivacidad

Aromas a fruta blanca combinados con pequeños frutos rojos. Una mezcla en la que destaca la uva Chardonnay. De 40 pueblos seleccionados en la Côte des Blancs y la Montagne de Reims y otras áreas en la región de Champagne donde la vitalidad y la delicadeza de la uva Chardonnay se ve reforzada por el clima.

Frescura

Notas cítricas y flores blancas. Primera fermentación mantenida a baja temperatura (16°). Una formación de espuma particularmente lenta en una cava de tiza a 30 metros de profundidad y a muy baja temperatura (10°) para permitir la formación de burbujas finas y elegantes.

Finura

Una boca limpia que nunca satura el paladar. El estilo propio de Pommery, realizar clarificaciones y cuidadosos trasiegos en cada etapa para separar las lías del vino. Un licor de expedición compuesto únicamente por Grands Crus de blancs, manteniendo toda la delicadeza y propiedades de los vinos que conforman este ensamblaje.

Magnum y Jeroboam, el mejor tamaño para el envejecimiento

Pommery es una de las pocas casas de champagne que producen grandes tamaños, y lo hace en sus botellas originales para permitir un envejecimiento óptimo. El Jeroboam se embala individualmente en una caja de madera.
