

Pommery „Apanage ” brut Blanc de Blancs Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS - FRANCE

EAN

3352370015472

Kód produktu

CHA01110

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Côte des Blancs a Montagne de Reims - brut

Champagne Blanc de Blancs Apanage se získává výhradně z hroznů Chardonnay, sklizených ze 17 vinic Grand Cru, které se nacházejí ze 70 % v Côte des Blancs a ze 30 % v oblasti Montagne de Reims. Víno leželo na kalech celých 48 měsíců.

Čichové pohárky nejprve zasáhnou jemné květinové tóny jasmínu, akácie a citrusů, následované bílým ovocem a žlutým grapefruitem. Chuť je odvážně ovocitá, s tóny lemon curd, mandarinek, pomerančů a jemnou vrstvou vanilky v dlouhém závěru.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Pommery „ Apanage ” brut Blanc de Blancs Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Vyrábí se výhradně z hroznů Chardonnay, které se sklízí na 17 vinicích s označením Grand Cru. Ve skle je toto šampaňské zbarveno do krásné světle zlatožluté barvy se světle zelenými odlesky. Vůně je komplexní, připomíná jarní období, s květinovými tóny jasmínu, akácie a lipového květu. Stejně tak i chutná, v závěru je dokonale vyvážené a odhaluje jemnou chuť žlutých jablek. Klíčovými slovy, která popisují chuť tohoto šampaňského Blanc de Blancs, jsou elegance, jemnost a svěžest. Hodí se k rafinovaným aperitivům, prvním chodům a druhým chodům založeným na rybách. V roce 1858 se po smrti svého manžela ujala Madame Pommery vedení Pommery & Greno. Expanzi svého vinařského domu založila na vytváření vín, která se nepodobají žádnému jinému, s jedním neustálým požadavkem: kvalita tlačena do extrému. Dobře si vědoma důležitosti původu hroznů pro kvalitu jejích vín, vybudovala v průběhu let kolekci těch nejlepších vinic v celém Champagne. Champagne Pommery - ""Žena jenž převrátila šampaňské vzhůru nohama"" Champagne Pommery je francouzský výrobce vína, který se věnuje špičkovým produktům ve světě francouzských šumivých vín. Společnost má svůj původ u Louise-Alexandra Pommeryho a Narcise Greny a byla založena v roce 1856, kdy Louis-Alexandre vstoupil do Narcisova podniku. Průlomem pro Pommery se však stala Louise, manželka Louise-Alexandra. Po smrti svého manžela převzala v roce 1858 vedení podniku a veškerou výrobu zaměřila na šampaňské. Vybrala si vlastní vinice, které vysadila, aby dosáhla vysoké kvality sklizňového materiálu. Vinice Pommery se samozřejmě nacházejí v oblasti Champagne. V duchu Louise se stále klade nejvyšší důraz na výběr dokonale vyzrálých hroznů. Kvalita sklizně a přesná lokalita, stejně jako některé další charakteristiky, je svoboda, kterou mají sklepničtí při assembláži cuvée. Mimochodem, tyto parametry jsou pro charakter jednotlivých vín rozhodující více než dozrá, které se do šumivého vína přidává. Například Brut Royal je mícháno z ročníků ze 40 různých lokalit. Ročníkové šampaňské se skládá ze 7 vín z lokalit Grand Cru společnosti Pommery a vlajková loď, Prestige Cuvée, se vyrábí ze tří nejlepších lokalit společnosti. První Brut šampaňské pochází z Pommery - V roce 1874 způsobilo revoluci ve světě šumivých vín první šampaňské Brut. Možná bylo potřeba ženy, aby do světa výroby vína, kterému dominovali muži, přinesla závan čerstvého vzduchu. Jejím dalším velkým projektem bylo rozšíření křídových tunelů pod Remeši, které byly přestavěny na velké skladovací haly pro šampaňské. Nad nimi byl postaven dóm Domaine Pommery v anglickém stylu s novogotickou architekturou. Hned vedle Domaine se nachází Les Clos Pompadour, jedna z nejlepších vinic domu. Dnes je Domaine Pommery součástí skupiny Vranken-Pommery, do které patří i další velké značky, jako Charles Lafitte a Heidsieck. Otěže ve sklepě Pommery drží Clément Pierlot, který je Chef de Cave. V duchu Pommery se ve sklepě mísí tradiční řemeslo s moderními metodami, aby se spojil pokrok a nejlepší kvalita.

Hlavní parametry

Značka	Pommery
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Odrůda	Chardonnay
Přívlastek	Blanc de Blancs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	42 měsíců, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Champagne Pommery, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.