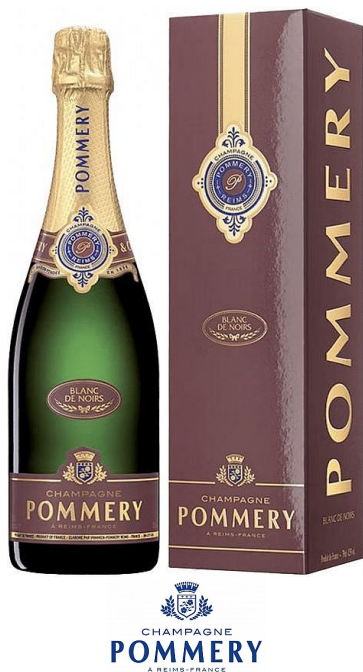


Pommery „Apanage ” brut Blanc de Noirs Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN

3352370003370

Kód produktu

CHA01115

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Pinot Noir a 30% Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Côte des Blancs a Montagne de Reims - brut

Pommery Apanage Blanc de Noirs je výsledkem pečlivého výběru terroirů, zejména z grand cru oblasti Montagne de Reims. Směs se skládá ze 70 % Pinot Noir a 30 % Meunier, což je vyvážený poměr, který umožňuje cuvée kombinovat velkou intenzitu s jemností typickou pro styl Pommery.

Hrozny použité pro tuto cuvée jsou pečlivě vybírány, čímž se zdůrazňují křídové terroiry, které šampaňskému dodávají vynikající minerální texturu. Rezervní vína přidaná do této směsi umocňují aromatickou komplexnost této cuvée. Po vinifikaci prochází Blanc de Noirs Apanage dlouhým procesem zrání ve sklepech, aby se dosáhlo dokonalé rovnováhy.

Vzhled - má světle zlatou barvu s perleťovými a lehce jantarovými odlesky. Jeho šumění je velmi rafinované, což odráží jeho dlouhé zrání ve sklepech.

Vůně - toto cuvée je pozoruhodně elegantní, s jemnými květinovými tóny, jako jsou akátové květy a pivoňka. Rychle se promění ve sladké vůně mirabelky, drcených jahod a frangipánu. Náznaky vanilky a koření dotvářejí kytici.

Chuť - Na patře je útok čistý s krémovými a velmi elegantními tóny. Květinové aroma se nacházejí na patře s náznaky akátového medu, doprovázené hruškou, červenými bobulemi a kořením. Závěr je dlouhý a charakterizován jemným nádechem krvavého pomeranče, který přináší přetrvávající svěžest.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

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

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

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 tlačená 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 Grena 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 sklepmistři při asmlbláži cuvée . Mimochodem, tyto parametry jsou pro charakter jednotlivých vín rozhodující více než dozáš, 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 Remeší, 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	Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	Blanc de Noirs
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 révové
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.