Pommery „ Brut Royal ” brut Champagne Aop 0.375 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA01175

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Montagne de Reims - brut

Klasický Pommery styl. Harmonické cuvée pocházejících ze 40 poloh v Champagne. Toto šampaňské zrálo po dobu 3 let. Má čerstvý a veselý charakter, postupně přecházející v ovocný závěr. Víno má vysoce individuální osobitost, květinovou, ryzí čistou vůni a kulatou chuť.

Pommery Brut Royal je esencí stylu Pommery - živost, svěžest a jemnost. Je vyváženou směsí odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier. Hrozny pochází ze 40 vinic v Côte des Blancs, Montagne de Reims a dalších oblastech v regionu Champagne, kde je kvalita a jemnost hroznů umocněna klimatem.

Ve sklenici se Pommery Brut Royal leskne jasným zlatým odstínem a jemným, přetrvávajícím perlením. Vůně odhaluje aroma čerstvých citrusových plodů, zelených jablek a bílých květů, doplněné jemnými náznaky briošky a mandlí. Na patře je živé, suché a přesné, s vyváženou kyselostí, elegantní mineralitou a čistým, přetrvávajícím závěrem.

Je to vynikající aperitiv, který se snadno kombinuje s mořskými plody, ústřicemi, sushi nebo delikátními předkrmy. Hodí se také k drůbeži, kozímu sýru nebo vybraným rybím pokrmům. Stylové šampaňské pro recepce, slavnostní příležitosti nebo jako sofistikovaný dárek – kdykoli si přejete něco speciálního.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Pommery „ Brut Royal ” brut Champagne Aop 0.375 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Milovníky šampaňského potěší svou nezaměnitelnou modrou etiketou Pommery Brut. Po tradiční vinifikaci zrálo Pommery Champagne Royal Brut minimálně 36 měsíců v hlubokých sklepeních vinařství. Má zlatavě žlutou barvu se stříbrnými odlesky, elegantní aroma máslových briošek se snoubí s intenzivně ovocnými tóny zralých peckovin, jako jsou nektarinky a švestky, v pozadí jemný nádech mandarinek. V ústech je příjemná šťavnatá kyselinka s výraznou mineralitou a jemnou kořenitostí bílého pepře. Závěr je dlouhý s tóny hrušek. 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 asmbláži 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
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev, poloviční lahev
Objem	375 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

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