

Pommery „ Royal Blue Sky sur Glace ” demi sec Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA01145

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 - demi sec

Šampaňské Pommery Royal Blue Sky je inovativní a extravagantní šampaňské, které bylo speciálně vytvořeno k vychutnávání na ledu. Tato ušlechtilá kapka, vyrobená proslulým Maison Pommery, který je známý svou průkopnickou prací v oblasti výroby šampaňského, ztělesňuje moderní, nekonvenční interpretaci klasického šampaňského. Jeho složení je založeno na rafinovaném cuvée odrůd Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay, které mu dodávají zvláštní hloubku a bohatost.

Barva: Světle žlutá

Perlivost: Drobné jemné bublinky

Aroma: Suché fíky, sušené mandle, poté doteky mandlové pasty, millefeuille, marshmallow a medu

Chuť: Jemnost aroma se na patře formuje a dodává vínu velkorysost a objem, nastoupí překvapující tóny zralého manga a hořký pomerančový džem integrovaný do bílého vermutu prostřednictvím jeho svěží kořenitosti

Ve sklenici zářivě zlatožlutá barva s jemnými, přetrvávajícími bublinkami. Vůně nabízí aroma exotického ovoce, kandovaných citrusových tónů a medu, doprovázené jemnou kořenitostí a jemnými květinovými nuancemi. Na patře je plné, bohaté a nádherně krémové. Ovocná sladkost je vyvážena příjemnou svěžestí, díky níž je šampaňské navzdory své bohatosti lehké a osvěžující. Dlouhý, harmonický závěr zanechává tóny pražených ořechů, bílé broskve a jemný nádech briošky.

Pommery Royal Blue Sky bylo speciálně vytvořeno pro podávání s ledem. Tato prezentace zdůrazňuje jeho aromatickou intenzitu a dělá z něj ideálního společníka pro letní příležitosti a luxusní venkovní akce. Obzvláště dobře se hodí k ovocným dezertům, exotickému ovoci nebo lehkým pokrmům z mořských plodů, jako jsou humři, mušle svatého Jakuba nebo sushi. Nabízí také vzrušující kombinaci s pikantními sýry, jako je vyzrálý Roquefort nebo kozí sýr.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Pommery „ Royal Blue Sky sur Glace ” demi sec Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Selekce ze 40 vybraných vesnic v Côte des Blancs a Montagne de Reims a dalších oblastech v regionu Champagne, kde je živost a jemnost hroznů chardonnay umocněna klimatem Pommery, ikona šampaňského, má bohatou historii a tradici, která sahá až do roku 1858, kdy madame Pommery převzala vedení po smrti svého manžela. V roce 1874 revolucionalizovala šampaňský svět tvorbou prvního brut šampaňského, Pommery Nature, čímž přerušila tradici velmi sladkých vín a předznamenala nový směr ve výrobě šampaňského, který vyhovoval rostoucím požadavkům na "suchá" vína. 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 jejich vín, vybudovala v průběhu let kolekci těch nejlepších vinic v celém Champagne. Champagne Pommery - "Žena jež 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 sklepničtí při assembláži cuvée. Mimochodem, tyto parametry jsou pro charakter jednotlivých vín rozhodující více než dozráš, 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
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Prívlastek	vhodné k podávání na ledu & ICE
Charakter	Demi sec & víno s obsahem cukru 32-50 g/l, sladké
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odřůdové 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.