

CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE



APANAGE BRUT 1874

APANAGE

Como si de un privilegio real se tratase, la Cuvée Apánage fue creada como una cuvée especialmente dedicada a las artes culinarias, un vínculo entre los mejores terruños de Champagne y los restaurantes más exclusivos del mundo.

NOTAS DE CATA

A la Vista: Tono amarillo pálido con reflejos dorados. Burbuja fina y delicada.

En la Nariz: La primera impresión es de un embriagador ramo de flores blancas, con espino y jazmín como protagonistas. Esta sutil armonía está respaldada por notas de cítricos maduros, como el limón de Sorrento. Estos aromas refrescantes se abren gradualmente a sabores más complejos, tostados, como miel de acacia, malvavisco y brioche.

En el Paladar: Tras un inicio suave y delicadamente mantecoso, este champagne revela notas de nectarinas blancas, equilibradas por una elegante frescura y la mineralidad natural de los terruños de los que proviene. El corazón de la degustación, con su textura aterciopelada, expresa la riqueza de los sabores y la complejidad de las capas en el ensamblaje. El final es pleno y duradero, realzado por notas de ralladura de cítricos que completan el conjunto de sabores.

Un vino ideal para un buen aperitivo, pero también un excelente acompañante de los platos principales más sofisticados. Langostinos con bergamota, salmón con té ahumado o aves con hinojo y cardamomo son ejemplos de maridajes perfectamente en sintonía con esta cuvée.



RESERVA PERPETUA

La tradición de Pommery de preservar los ensamblajes en cubas de reserva bajo el nombre de Reserva Perpetua ha sido empleada para la nueva gama Apanage Brut 1874.

TERROIR

Siguiendo el trabajo histórico en 17 crus, Apanage Brut 1874 construye su columna vertebral alrededor de pueblos en los grandes terruños históricos de Champagne, seleccionados por su carácter y singularidad:

- Côte des Blancs: de Cramant a Bergères les Vertus
- Montagne de Reims: de Bouzy a Ecueil, pasando por Verzenay
- Grande Vallée de la Marne: de Mareuil-sur-Aÿ a Fleury-la-Rivière, pasando por Aÿ-Champagne
- Les Clos Pompadour

VARIETADES DE UVA

Predominio de Chardonnay y Pinot Noir de los mejores orígenes, realizados por los grandes Meuniers de la Montaña de Reims y la Grande Vallée de la Marne.

AGEING

48 meses en las históricas bodegas de Pommery y al menos 4 meses de mejora tras el degüelle.

DOSIFICACIÓN

8 g/L

SABORES

Como champagne gourmet por excelencia, Apanage Brut 1874 ha reinterpretado todas las dimensiones de la experiencia culinaria a través de sus sabores: frescura o vigor, salinidad o mineralidad, dulzura, amargor y umami.