

POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS

*100% Chardonnay en el estilo Pommery.
La degustación de este vino es un
privilegio, como todo apanage.*

Notas de cata

- Visual:** dorado pálido con suaves reflejos verdes. Brillantez excepcional y burbujas persistentes y de gran delicadeza.
- Nariz:** con una elegancia notable, los primeros aromas revelan una frescura primaveral. Sutiles notas florales de jazmín y acacia armonizan con las delicadas notas de tilo. Tras esta primera impresión de una frescura increíble, aparece una gran complejidad en la que las notas afrutadas de cítricos y una textura cremosa de frangipane (crema pastelera y de almendra) se expresan alternativamente.
- Boca:** el ataque es franco, directo, signo de un gran ensamblaje. La elegancia y la frescura que se encuentran en la nariz están también en la boca. Los aromas de cítricos y fruta blanca (manzana fresca) sobrevienen, revelando un sutil sabor de pomelo amarillo. El resultado final es de un equilibrio perfecto.

Momentos de consumo

El aperitivo será un momento especial para disfrutar de este vino, sin duda un caviar, un tartar de dorada con cítricos o un carpaccio de vieiras con limón revelarán otras facetas de este vino.



Grandes suelos de tiza

Una meticulosa selección de magníficos terroirs. Un punto en común de estos suelos: la tiza de la Champagne, que cambia según las diferentes exposiciones y profundidades. Los chardonnays de la Côte des Blancs son la base principal de este vino y son los responsables de su gran elegancia. Sobre esta base sólida, los terroirs del norte de la Montagne de Reims y la colina de Nogent l'Abbesse aportan vivacidad, estructura y complejidad. Esta asociación armoniosa de grandes terroirs permite a este vino expresarse con una asombrosa frescura y madurez dignas de un Apanage.

Vinos de reserva para intensificar los aromas

Al igual que en toda la gama Pommery, la colección de vinos de reserva Pommery forma parte en una buena proporción en el ensamblaje del vino, contribuyendo a la sensación de gran madurez que tiene este vino.

Una crianza larga en nuestras históricas bodegas

Como todo Apanage, una larga crianza en bodega le otorga a esta cuvée la elegancia y complejidad que la caracterizan. Etapa indispensable, hay que saber ser paciente para que se vayan revelando todas las sutilezas del conjunto.

Un dosage equilibrado

Muy equilibrado, el dosage sigue siendo discreto y aporta armonía a esta cuvée para preservar sus sabores.

Composición y ensamblaje

100% Chardonnay - 100% Apanage - 100% Pommery
