



POMMERY BRUT ROYAL CHAMPAGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco/Champagne

Variedades: 34% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir.

Una mezcla que da énfasis a la uva Chardonnay, procedente de 40 pueblos seleccionados de las zonas Côte des Blancs y Montagne de Reims, cuyo clima contribuye a la vivacidad y delicadeza de la variedad.

Alcohol: 12,5%

Vinificación: La fermentación inicial se mantiene a baja temperatura (16°C). En una cava a 30 metros de profundidad ya temperatura muy baja (10°C) se produce un espumado particularmente lento formándose burbujas finas y elegantes. El vino pasa por diferentes aclarados y meticulosos trasvases para separar a las lías del vino. El licor de dosage está elaborado únicamente con vinos blancos de Grands Cru.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pálido con reflejos verdes tenues.



Notas de cítricos y de flores blancas, aromas frutales, fruta blanca, fruta roja.



Elegante y alegre. Pequeñas notas asertivas de frutos rojos. Un vino redondo, rico y delicado que perdura en la boca. En resumen, un sabor limpio sin sequedad. Un vino muy suave que nunca decae en el paladar.



Se recomienda acompañar con Aperitivos, marisco, moluscos, crustáceos, pescados, aves y carnes blancas.



La Bodega

Champagne Pommery es una casa de champán ubicada en Reims. La casa fue fundada como Pommery & Greno en 1858 por Alexandre Louis Pommery y Narcisse Greno con el negocio principal de comercio de lana. Bajo la dirección de la viuda de Alexandre, Louise Pommery, la empresa se dedicó a la producción de champán y pronto se convirtió en una de las marcas de champán más importantes de la región. Champagne Pommery fue la primera casa en comercializar un champán brut en 1874.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com