



Pommery Apanage Brut NV

Bładosłomkowa barwa. Aromaty suszonych zielonych owoców, białych kwiatów, ciasta drożdżowego, cytrusów, minerałów i przypraw. Usta zrównoważone, dobra kwasowość i dyskretna nuta owoców cytrusowych, imbiru i minerałów.

Champagne Pommery

Szampana Pommery zawdzięczamy wyjątkowemu wydarzeniu w rodzinie bogatego, francuskiego przemysłowca. Podupadły na zdrowiu Alexandre chciał przejść na zasłużoną emeryturę, kiedy okazało się, iż jego żona oczekuje drugiego dziecka. Dało to przedsiębiorcy nową energię i popchnęło ku przeżywającej rozkwit produkcji szampana. Jego żona Louise Pommery stanęła na czele firmy w 1858 roku. 10 lat później rozpoczęła niezwyklej projekt przekształcenia starożytnych kamieniołomów w piwnice do dojrzewania i przechowywania win. Wykopano 18 kilometrów tuneli, robiąc miejsce na 20 milionów butelek szampana! Warto też wiedzieć, że to w Pommery stworzono pierwszego wytrawnego szampana – brut, który w czasach panowania słodkich trunków, był czymś absolutnie innowacyjnym i wydawałoby się – dziwacznym. Finezja smaku, aksamitność i rześkość sprawiły, że szybko stał się prawdziwym przebojem.

Producent:	Champagne Pommery
Kraj:	Francja
Region / Apelacja:	A.O.C. Champagne
Kategoria:	Białe
Rodzaj:	Wytrawne
Szczep:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Pojemność:	750 ml
Ilość w kartonie:	6