

POMMERY BRUTT



Produtor

A Maison Pommery iniciou suas atividades em 1856. A viúva Madame Pommery tomou frente dos negócios da família após a morte de seu marido, ficando reconhecida por ser pioneira no posicionamento de seu champagne como um produto de luxo.

Atualmente a Maison Pommery é comandada pelo premiado enólogo Thierry Gasco, responsável por manter o mesmo rigor e cuidado com o qual a marca se tornou uma das mais valiosas e respeitadas da região de Champagne.

Produtor: *Maison Pommery*

Safra	NV
País	França
Região	Champagne
Sub-Região/Apelação	Reims
Volume	750ml
Uvas	Chardonay Pinot Noir Pinot Meunier
Temp. de Serviço	8° – 10°
Álcool	12,5%

Opinião dos Especialistas

"Este champagne refrescante e elegante é harmonioso, com uma refinada textura e sabores sutis de caqui, passas douradas e mineral calcário"

Wine Spectator

"Ótimo custo-benefício"

Robert Parker

Descrição

O champagne Pommery está entre os melhores champagnes do segmento. É muito respeitado e bem avaliado no mundo todo. Suas principais características são leveza, frescor e mineralidade.

É tradição da região que cada produtor tenha um champagne que seja o seu principal produto e mostre o estilo marcante da casa. O Pommery Brut é o principal produto da Maison Pommery, representando as características construídas a mais de século pela casa.

A Pommery Brut é um champagne elaborado a partir de um blend de safras e vinhedos, por isto é uma NV (no vintage). O enólogo busca a cada ano manter fazer a combinação perfeita deste blend com objetivo de manter a regularidade e características, isto é feito com perfeição a cada lote da Pommery Brut.