

Pommery Brut Rosé

Wijnhuis	Vranken Pommery Monopole
Merk	Pommery
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Subregio	Champagne
Wijntype	Champagne
Kleur	Rosé
Alcohol %	12,5
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir



Korte Omschrijving	Breed en open, rood fruit in de geur, frambozen en aardbei, appel, iets getoast, bloesem, perzik, appel en brioche, vol en zacht, maar ook goede zuren en bitters, finesse en lengte. Heerlijk fijne mousse.
Vinificatie	De Champagne wordt gemaakt door een basiswijn te maken met de blend die het karakter van de cuvee bepaalt. Vervolgens gaat de basiswijn op fles en ondergaat een tweede gisting. Na deze tweede gisting volgt een lange rijping op fles, waardoor de champagne zijn fijne belletjes en licht getoaste karakter krijgt.
Omschrijving	De Brut Rosé is tegenwoordig steeds belangrijker in het champagne-assortiment, omdat de populariteit in de afgelopen jaren alleen maar is toegenomen. De stijl die is gekozen door Pommery is die van een lichtroze gekleurde, elegante Rosé-champagne, op basis van een blend van gelijke delen van de drie belangrijke druiven: chardonnay, pinot noir en pinot meunier. De wijn krijgt zijn roze kleur door een klein beetje rode wijn van pinot noir uit het dorpje Bouzy, bij de Montagne de Reims, waar zeer goede pinot noir vandaan komt. Het mengen van wit en rood voor het maken van rosé is in Frankrijk alleen toegestaan in de Champagne. Heerlijke Brut Rosé volgens het boekje, met een fijne mousse; zacht en verleidelijk.
Over De Producent	Champagne Pommery is een van de 'Grandes Marques', de beroemdste huizen van de Champagne. Het werd opgericht in 1857 door in Alexandre Louis Pommery en Narcisse Greno, en kreeg de naam Pommery & Greno. Toen Alexandre Louis Pommery in 1858 plotseling overleed stond de jonge, 20-jarige weduwe Jeanne Alexandrine Louise Mélin, of wel Louise Pommery, voor de immense taak de zaak over te nemen. Ze besloot zich er met alle overgave aan te wijden, en zij is degene die het merk Pommery, als een van de grote Champagne-weduwinnen van de streek, op de kaart heeft gezet. Bij haar aantreden produceerde het huis 100.000 flessen, een aantal dat ze wist uit te breiden tot 2 miljoen. Zij had een vooruitziende blik met de aankoop van 120 ondergrondse kalkputten, crayères, waarin de wijn kon worden opgeslagen om te rijpen. Pommery, dat zich bevindt in het hart van de stad Reims, heeft deze ondergrondse tunnels en kelders nog steeds in gebruik voor het maken van Champagne. Na de overname in 2002 maakt Pommery nu deel uit van het huis Vranken-Pommery. Voor dit huis is het een echt vlaggenschip, dat Champagnes produceert van een hoog niveau. Van de heerlijke Brut Royal tot de exquise Cuvée Louise, genoemd naar de vrouw die het champagnehuis groot heeft gemaakt.
Wijn En Spijs	Perfect als aperitief, maar ook een prima begeleider van kalfsvlees, parelhoen, heerlijk bij gerechten met garnalen of langoustines.