

Pommery Cuvée Louise

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



Korte Omschrijving	Heerlijk rokerig in de geur, geroosterd brood, brioche, hazelnoot, amandelen en grapefruit vechten om de aandacht. In de smaak komt alles terug met daarnaast nog mooie bitters, perfecte zuren en heerlijk droog. Delicaat en elegant, precies de stijl van Pommery.
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, van 8 tot 9 jaar, waardoor de champagne zijn fijne belletjes en licht getoaste karakter krijgt.
Omschrijving	Elk groot champagnehuis heeft zijn parel in de vorm van een prestigecuvée, de mooiste topwijn, meestal ook een wijn uit een erkend topjaar. Het vlaggeschip van Pommery, de Cuvée Louise, gecreëerd in 1979, is genoemd naar de weduwe De Pommery, die aan de basis van het succes van dit mooie champagnehuis stond. De cuvée Louise is een blend van uitsluitend de twee beste druiven van de streek, chardonnay en pinot noir. In de meeste jaren ligt het percentage chardonnay op 60%, waarmee deze druif in de blend de overhand heeft. Deze chardonnay is afkomstig uit wijngaarden in de twee beste gemeenten van de Côte des Blancs: Avize en Cramant. De pinot noir komt uitsluitend uit Aÿ, van de prachtige zuidhellingen aan de Marne. Deze bijzondere wijn wordt alleen uitgebracht in de beste jaargangen. Hij ondergaat een rijping van maar liefst zes tot acht jaar op fles. Bij het dégorgement, als hij van zijn gistcellen wordt ontdaan, wordt een zeer geringe dosage gebruikt, om een mooie droge stijl wijn te maken. Geen wonder dat dit een absolute topwijn is, een parel onder de topchampagnes.
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-weduwens 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	Een echte maaltijd-Champagne, begeleider van krachtige visgerechten met gamba's, coquille of kreeft. Maar ook risotto met truffels en (koude) gerechten met kip.