

Pommery Brut Royal

Wijnhuis Vranken Pommery Monopole

Merk Pommery

Land Frankrijk

Regio Champagne

Subregio Champagne

Wijntype Champagne

Kleur Wit

Alcohol % 12,5

Serveertemperatuur 8-10 graden

Afsluiting Kurk

Druivenras Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Korte Omschrijving Breed en open, aangenaam wit fruit, peer, vleugje grapefruit, geurig. In de mond opwekkend, zacht en open, appel en peer, citrus, frisheid en lengte.

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 drie jaar, waardoor de champagne zijn fijne belletjes en licht getoaste karakter krijgt.

Omschrijving Aan de basis van de Champagnes van Pommery staat deze heerlijke Brut Royal. Het is een blend zoals deze in de Champagne veel wordt gemaakt, op basis van maar liefst veertig zeer zorgvuldig geselecteerde crus verspreid over de Champagne-regio. Het is een mix van de drie klassieke druivenrassen van de streek: pinot noir, pinot meunier en chardonnay, elk voor ongeveer eenderde. Na het maken van de perfecte blend vindt rijping plaats in de kelders van Pommery. Deze basiswijn rijpt maar liefst drie jaar op de gistcellen in de fles. Dit levert een mooie brede, levendige en complexe champagne op. Hij heeft de typische stijl van Pommery: subtiel, delicaat en elegant. De inzet is licht, maar heeft dan een mooie diepgang en structuur.

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 Perfect als aperitief, maar ook goed te combineren met visgerechten, wit vlees, kip met morieljes, varkensvlees, kalfsvlees, gerookte zalm op toast, oesters.

