

Pommery Apanage Brut

Wijnhuis	Vranken Pommery Monopole
Merk	Pommery
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Subregio	Champagne
Wijntype	Champagne
Kleur	Wit
Alcohol %	12,5
Serveertemperatuur	9-11 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir



Korte Omschrijving Frisheid, finesse, zeer elegant, bijna romige boter en citrus. De smaak kenmerkt zich door hazelnoot, maar ook gedroogde abrikoos en koekjesdeeg.

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 Het is een blend op basis van een groot aantal zeer zorgvuldig geselecteerde crus verspreid over de Champagne-regio. Het is een mix van de twee belangrijkste druivenrassen van de streek: pinot noir en chardonnay. Na het maken van de perfecte blend vindt rijping plaats in de kelders van Pommery. Deze wijn rijpt vervolgens enkele jaren op de gistcellen in de fles. Dit levert een mooie brede, levendige en complexe champagne op.

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-weduwes 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.