



Pommery Brut Rosé

Una de las grandes casas de Champagne de Francia. el estilo Pommery es inconfundible. Se distingue por la inimitable particularidad de tener un sabor ligero, vivaz y danzante como un rayo de luz. La impulsora de esta bodega fue Jeanne-alexandrine louise melin, madame Pommery, que ya a finales del siglo XiX se había caracterizado por una avanzada mentalidad empresarial. Fue ella quien comercializó el primer champagne brut de la historia, el Pommery Brut Nature de 1874. desde entonces hasta el día de hoy Pommery se caracteriza por la innovación, el diseño y la alta calidad de sus vinos.

Denominación de Origen: Champagne (Francia).

Varietades: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier combinadas con Pinot Noir Grand Cru de la región de Bouzy.

Elaboración: Método Champenoise. Su color proviene de la Pinot Noir, que es ligeramente macerada y mezclada con los demás vinos.

Crianza: Tres años en bodega.

Nota de cata: Color rosa viejo con velados matices en salmón. Las burbujas son finas y persistentes. Aroma de bayas para una sensación redonda en nariz. En boca presenta un carácter rosé muy sutil: flexible y ligeramente robusto, con un atractivo frescor y vivacidad.