

Brut Royal

La invención del Champagne Brut por Pommery

Vivacidad (aromas a frutos blancos combinados con pequeños frutos rojos). Una mezcla que da énfasis a la uva Chardonnay, procedente de 40 pueblos seleccionados de las zonas Côte des Blancs y Montagne de Reims, cuyo clima contribuye a la vivacidad y delicadeza de la variedad.

Frescor (notas de cítricos y de flores blancas)
La fermentación inicial se mantiene a baja temperatura (16°). Espumado particularmente lento en una cava a 30 metros de profundidad y a temperatura muy baja (10°) para permitir la formación de unas burbujas finas y elegantes.

Finura (una boca muy limpia que nunca fatiga al paladar)
En coherencia con el estilo Pommery, el vino pasa por diferentes aclarados y meticulosos trasvases para separar a las lías del vino. El licor de dosage, elaborado únicamente con vinos blancos de Grands Crus, incorpora todas las propiedades de los distintos vinos que integran la mezcla.

Un Champagne lujoso y moderno
El color azul del etiquetado, que se ha convertido en símbolo de la marca, aporta un toque lujoso y moderno al universo del *Champagne*.

Botellas Magnum y Jeroboam
Los mejores tamaños para el envejecimiento Pommery es una de las pocas casas de *Champagne* que producen tamaños grandes en sus botellas originales para favorecer un óptimo envejecimiento. El Jeroboam se empaqueta individualmente en una caja de madera.

Momentos de degustación: A cualquier hora del día y de la noche.



Thierry Gasco
Chef de Cave - Œnologue
de la Maison Pommery

