

GRAND APANAGE 1874 BLANC DE BLANCS

LE ORIGINI DI GRAND APANAGE 1874 BLANC DE BLANCS



Grand Apanage 1874 Blanc de Blancs è il frutto di un meticoloso lavoro svolto negli ultimi anni dal team enologico della Maison Pommery sul terroir della Champagne e sulla valorizzazione del patrimonio storico composto dalle sue riserve perpetue e dalla sua collezione di riserve millesimate. Questa cuvée, perfetta rappresentazione dell'arte dell'assemblaggio, dimostra una ricerca costante per rivelare tutta la ricchezza, la complessità e la profondità dei terroir gessosi della Champagne.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Caratteristiche olfattive: al naso, una raffinata complessità si esprime attraverso aromi di agrumi maturi come il cedro, ai quali si aggiungono note di mandorla ed un sottile tocco floreale di bergamotto.

Caratteristiche gustative: al palato precisione e volume sono le parole chiave. La mineralità avvolge questa cuvée. La consistenza, attratti da una schiuma setosa, evidenzia degli aromi complessi di grande profondità. Il finale, salino e vibrante, invita alla contemplazione. Vera reinvenzione della dimensione gastronomica, il Grand Apanage 1874 Blanc de Blancs offre un'esplorazione gustativa unica.

RÉSERVE PERPÉTUELLE

Grand Apanage 1874 è creato con uve Chardonnay provenienti da vigneti Grand Cru, tipici della piramide qualitativa della Maison. Questa cuvée acquisisce, grazie alla réserve perpétuelle, maturità e complessità annata dopo annata: è il fondamento di questa cuvée, che ne garantisce profondità e carattere.

MILLÉSIMÉS

Annate 2014 e 2016: provenienti esclusivamente dai vigneti di Avize e Cramant.

Annata 2018: un assemblaggio armonioso di Chardonnay autentici e raffinati. **ASSEMBLAGGIO**

Una prevalenza di "Monts et Montagnes" (Montagne de Reims e Monts de Berru-Nogent): struttura, volume, ricchezza, salinità. Questi sono i terroir storici della Maison da oltre cento anni e la base principale dell'assemblaggio. Una parte di Côte des Blancs: eleganza, purezza, mineralità e tensione. Un tocco di Clos de Reims (selezione massale di Chardonnay dei Clos): densità, complessità, persistenza. Una firma unica e ineguagliabile. Un tocco di Réserve perpétuelle Grand Apanage 1874 Blanc de Blancs.