



GRAND CRU ROYAL MILLESIME 2009

Un dono della natura! L'annata 2009 è stata definita da alcuni "un dono degli dei". La natura ci ha regalato un'estate ideale: calda, secca emolto soleggiata. Tutto perfetto per raccogliere uve ideali. I grappoli al momento della raccolta erano in condizioni eccezionalmente sane, senza alcuno stress. I mosti di questo raccolto hanno presentato un equilibrio naturale vicino alla perfezione. Proveniente da 7 Grand Cru emblematici della Maison, questa Cuvée è legata alla storia di Pommery grazie alla nobiltà delle sue origini. In egual proporzione, gli Chardonnay della Côte des Blancs entrano in sinergia con i grandi Pinot Noir della Montagne de Reims: due terroir d'eccezione al servizio di una Cuvée straordinaria. Nella pura tradizione delle grandissime annate della Maison, lo Champagne Pommery firma con Grand Cru 2009 un'annata precisa, fine ed intensa.



VITIGNO: Chardonnay e Pinot Noir.

ZONA DI PROVENIENZA/SOTTOZONA: proviene da un'attenta selezione dei migliori 7 Grand Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

MATURAZIONE SUI LIEVITI: affina per più di 10 anni.

DOSAGGIO: Brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Oro pallido con delicate sfumature dorate, segni di eleganza e maturità. Brillantezza eccezionale. Effervescenza di grande finezza.

Caratteristiche olfattive: elegante, inizialmente discreto e molto fresco. Le prime note sono floreali e dolci e ricordano il caprifoglio e il fiore d'acacia. All'apertura, questo Champagne rivela sfumature più fruttate di fico secco ma anche di frangipane. Il Pinot Nero si afferma dopo pochi secondi con aromi di viole e mirtili.

Caratteristiche gustative: si apre schietto e con un'eccezionale mineralità, la struttura di questa Cuvée vellutata, ricorda il gesso dello Champagne. L'equilibrio è perfetto. Note di fiori di tiglio e mandorle si intrecciano con gli aromi di fico ritrovati al naso. Segno di grande maturità dopo un affinamento in cantina di oltre dodici anni, le sfumature di pane tostato conferiscono complessità a questa cuvée. Il finale è in perfetto equilibrio, con un accenno di pompelmo rosa.

Abbinamento: Vino gastronomico per eccellenza, la sua struttura e la sua freschezza naturale, lo rendono abbinabile ad un ampio spettro di piatti come, ad esempio: formaggi a pasta morbida, cucina di mare strutturata, carni bianche, foie gras o salumi a lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C.