

APANAGE BRUT 1874

APANAGE Privilège du Roi (il privilegio del Re), Cuvée Apanage è stata concepita come una cuvée confidenziale dedicata alla gastronomia, un legame tra i più grandi terroir della Champagne e le più pregiate tavole del mondo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo pallido con riflessi dorati. Perlage fine e delicato

Caratteristiche olfattive: la prima impressione è quella di un ammaliante bouquet di fiori bianchi, con un tocco di biancospino e gelsomino. Questa sottile armonia è sostenuta da note agrumete come il limone di Sorrento. Questi aromi freschi si aprono gradualmente ad aromi più complessi, tostati e gourmet di miele d'acacia, marshmallows brioche. **Caratteristiche gustative:** dopo un attacco morbido e delicatamente burroso, questo champagne rivela note di nettarine bianche, bilanciate da un'elegante freschezza e dalla naturale mineralità del suo terroir. Il cuore della degustazione, trasportato da una texture vellutata, esprime la ricchezza dei sapori e la complessità degli strati dell'assemblaggio. Il finale è pieno e con note di scorza di agrumi che completano la degustazione. *Vino ideale per un aperitivo raffinato, si abbina anche ai piatti più delicati a tutto pasto. Si abbina armoniosamente alle carni bianche e al pesce.*

RESERVE PERPETUELLE. Apanage Brut 1874 valorizza le tradizioni della Maison attraverso l'utilizzo di grandi annate affinate come vini di riserva, un 15% della preziosa reserve perpetuelle ed una vendemmia base di riferimento, in questa edizione: l'ottava vendemmia 2018, come annata base; il segno distintivo di due annate come la 2015 e la 2012, e la suddetta riserva perpetua.

TERROIR. Rispettando lo storico lavoro attorno ai 17 Crus, Apanage Brut 1874 è creato sulla struttura di storici villaggi della Champagne selezionati per la loro unicità: Cotes de Blancs: da Cramant a Vergeres Les Vertus. Montagne de Reims: da Bouzy a Ecueil, via Verzenay. Grande Vallee de la Marne: Mareuil sur Ay a Fleury La Riviere, via Ay Champagne. Le Clos Pompadour.

VITIGNI. A prevalenza di Chardonnay 45% e Pinot Noir 40% delle più grandi origini, ai quali si aggiunge la complessità dei Muniers. 15% del Montagne de Reims della Grande Vallee de la Marne.

AFFINAMENTO. 48 mesi di affinamento nelle storiche cantine della Maison Pommery + minimo 4 mesi di bonification dopo il degorgement

DOSAGGIO. 8 g/L

