



# POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS

VRANKEN  POMMERY  
MONOPOLE

# POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS

L'EXPÉRIENCE POMMERY POUR LA GASTRONOMIE



## 1. UN STYLE

Cette cuvée est réalisée à partir d'une sélection méticuleuse de chardonnay qui apporte une bonne vivacité. Avec un dosage en sucre discret, toutes les saveurs sont préservées.

## 2. UN LOOK

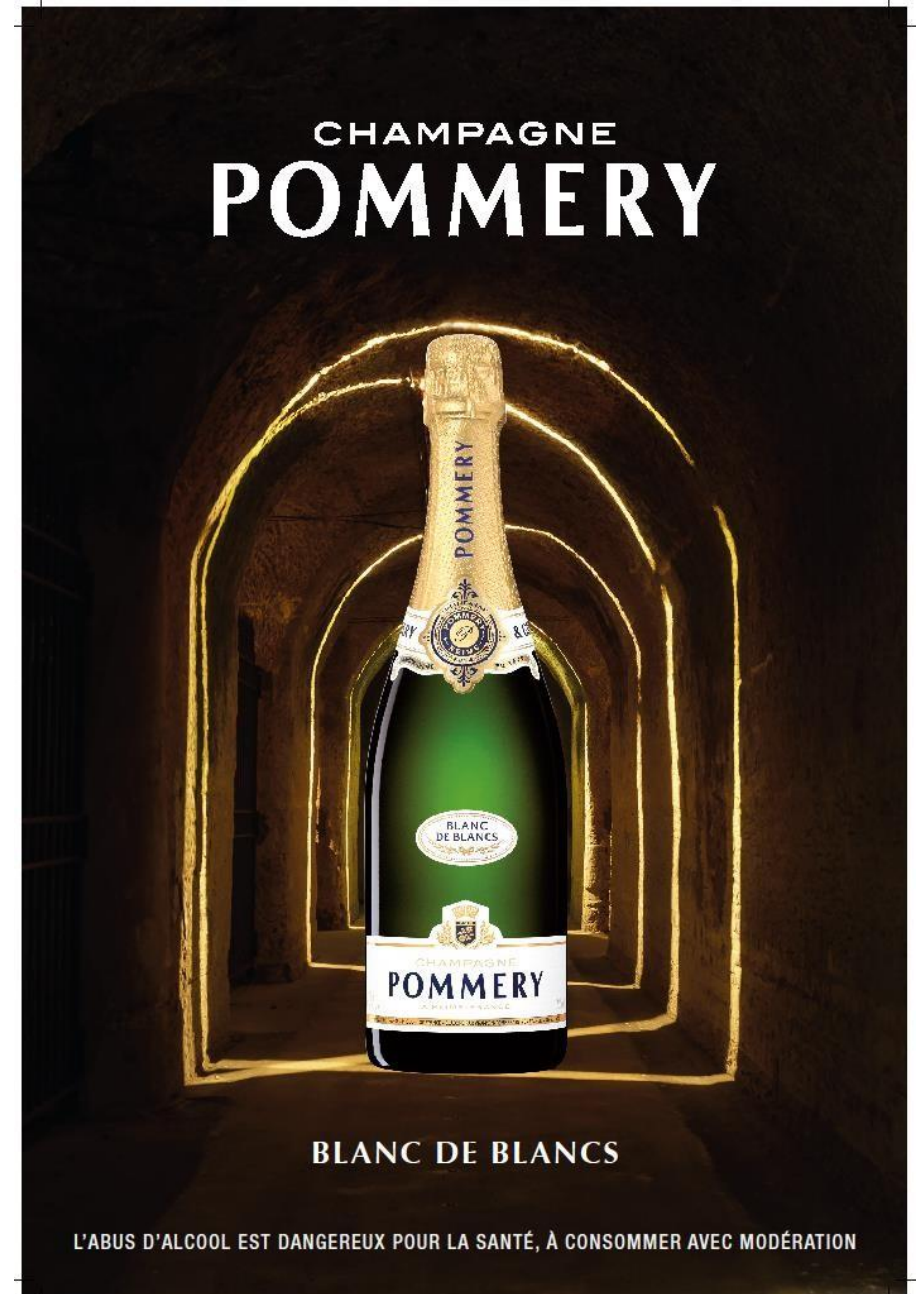
Une étiquette épurée et blanche afin de préserver le naturel du produit.

La dernière nouveauté de la Maison répond aux codes de la gamme Royal, avec un habillage sobre, harmonieux et délicat pour exprimer de la meilleure manière la finesse du chardonnay composant à 100% cette nouvelle cuvée

## 3. LES ATOUTS

100 % chardonnay.

Il s'agit de l'association harmonieuse de magnifiques terroirs de la Champagne qui exprime une maturité digne d'un Apanage. Champagne empreint d'élégance grâce à un vieillissement prolongé dans les caves de craie.







Pommery

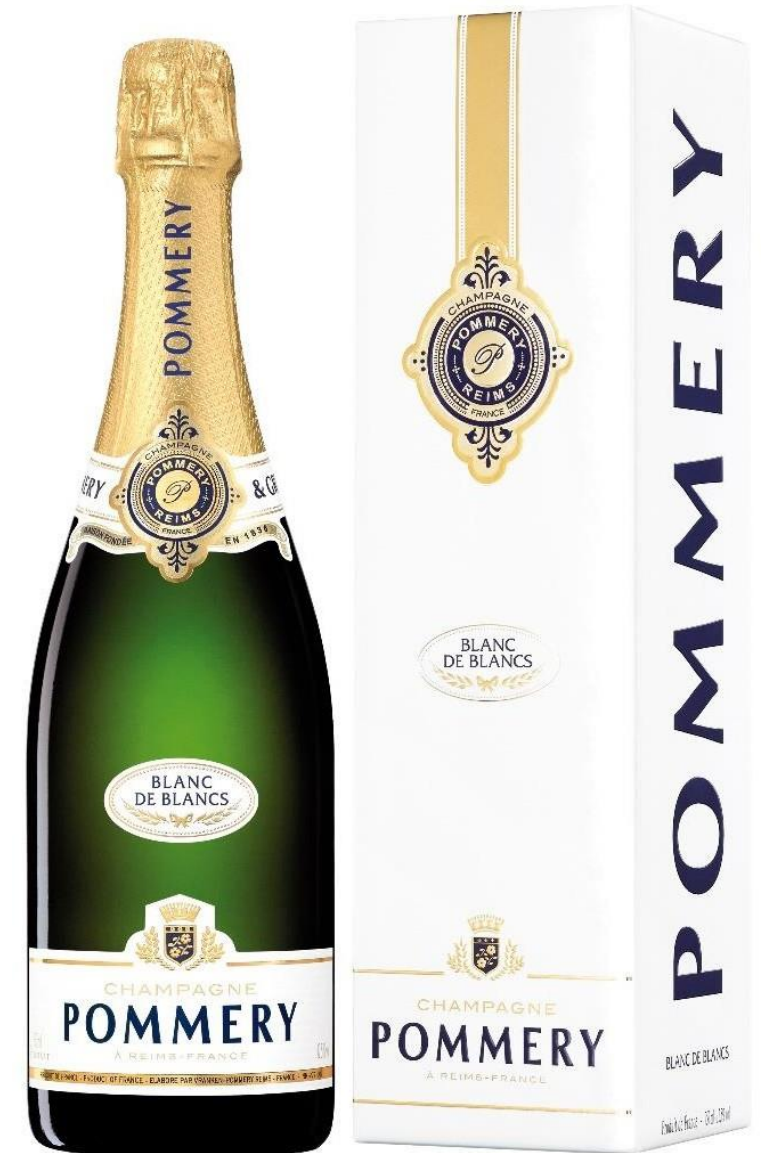
Pommery Apanage Blanc de Blancs

## POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS

Assemblage 100 % Chardonnay dans le style Pommery.

La dégustation de cette cuvée se doit d'être un privilège, comme tout Apanage. Une sélection méticuleuse et confidentielle de terroirs magnifiques. C'est l'association harmonieuse de ces grands terroirs qui permet à cette cuvée d'exprimer une étonnante fraîcheur et une maturité dignes d'un Apanage.

Comme tout Apanage, un vieillissement allongé en caves assure à cette cuvée l'élégance et la complexité qui la caractérisent. Étape indispensable, il faut savoir être patient pour révéler les subtilités de cet assemblage. Dans la lignée de l'Apanage Brut, le dosage reste discret et sert l'harmonie générale de la cuvée afin de préserver ses saveurs.





Pommery

Pommery Apanage Blanc de Blancs

## NOTES DE DEGUSTATION :

**L'œil :** Or pâle aux reflets verts tendres. Brillance exceptionnelle. L'effervescence est soutenue, d'une très grande finesse.

**Le nez :** D'une remarquable élégance, le premier nez révèle une fraîcheur printanière. De subtiles notes florales de jasmin et d'acacia entrent en harmonie avec de délicates nuances de tilleul. Après cette première impression d'une incroyable fraîcheur, se révèle une grande complexité dans laquelle tour à tour des notes fruitées d'agrumes et une impression crémeuse de frangipane s'expriment.

**La dégustation :** L'attaque est franche, sans détour, signe d'un très grand assemblage. L'élégance et la fraîcheur décelées au nez se retrouvent en bouche. Le cœur de dégustation est d'une droiture exemplaire. Les arômes d'agrumes et de fruit blanc (pomme fraîche) prennent le dessus. L'équilibre de la finale est parfait révélant la subtile saveur du pomélo à chair jaune.

**Moments de dégustation :** L'apéritif sera un moment privilégié pour apprécier ce vin mais un caviar, un tartare de daurade aux agrumes ou un carpaccio de Saint-Jacques au citron vert sauront révéler d'autres facettes de cette cuvée.





VRANKEN  POMMERY  
MONOPOLE