



www.vineporvino.com

Pommery Brut Royal

Nota de cata: VISTA: Amarillo pálido con ligeros reflejos verdes. La efervescencia es delicada, una burbuja de hermosa finura y gran vivacidad. NARIZ: Vivaz, fresco, fino y delicado. Notas cítricas y de flores blancas combinadas con pequeñas frutas rojas. BOCA: Elegante y vivaz, las sutiles notas de frutos rojos se imponen. El vino es redondo, amplio, delicado y de una agradable persistencia.

Tipo: Espumoso

Alc: 12.5%

País: Francia

Región: Champagne

Bodega: Pommery

Apelación: AOC Champagne

Varietal: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier.

Crianza: 36 meses en botella.

Maridaje: Es sobre todo un champán de aperitivo que combina perfectamente con pescados o incluso platos japoneses como el sushi o el sashimi.

Temperatura de servicio: 8-10°C

200 ml (1x12)

13364

3352370003264