



www.vineporvino.com

Pommery Cuvée Louise 2006

Nota de cata: VISTA: Brillo y claridad excepcionales. La efervescencia es fina y delicada. NARIZ: Aromas florales de tilo y espino, con notas frutales de melocotón y pera. El carácter mantecoso se revela con delicadeza. BOCA: El ataque es directo, sin asperezas ni desequilibrio. Un final muy suave con un delicado amargor que le da a esta añada su profundidad final.

Tipo: Espumoso

Alc: 12.5%

País: Francia

Región: Champagne

Bodega: Pommery

Apelación: AOC Champagne

Varietal: Chardonnay, Pinot Noir.

Crianza: 12 años en bodega.

Maridaje: Combinará bien con espárragos en salsa muselina, langosta asada con trufa negra o un filete de rodaballo al vapor con setas ostra.

Temperatura de servicio: 8-10°C

750 ml (1x6)

13366

3352370013256