



Pommery Grand Cru Royal 2009

Nota de cata: VISTA: Oro pálido con delicados matices dorados, signos de elegancia y madurez. Brillo excepcional. Efervescencia de gran finura. NARIZ: Las notas iniciales son florales y dulces, con reminiscencias de madre selva y flor de acacia. Al abrirse, el vino revela matices más frutales de higo seco y frangipani. BOCA: Muy recto y con una mineralidad excepcional, la estructura aterciopelada del vino recuerda a la tiza de Champaña. El equilibrio es perfecto.

Tipo: Espumoso

Alc: 12.5%

País: Francia

Región: Champagne

Bodega: Pommery

Apelación: AOC Champagne

Varietal: Chardonnay, Pinot Noir.

Crianza: 12 años en bodega.

Maridaje: Un champán que combina ventajosamente con carnes blancas, como el pollo de Bresse con lima kaffir.

Temperatura de servicio: 8-10°C

750 ml (1x6)

13367

3352370014185