



CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
À REIMS-FRANCE

## BRUT APANAGE

### LA GASTRONOMIE PAR EXCELLENCE.

La cuvée Apanage a été imaginée comme une cuvée confidentielle dédiée à la gastronomie. La cuvée Apanage a été créée en sélectionnant méticuleusement dix-sept villages, ayant une identité et un lien forts avec Pommery. Ces terroirs, articulés autour du socle solide que représente la Montagne de Reims, donnent chaque année des raisins d'exception, base indispensable à la création du style POMMERY. « Apanage » évoque distinction et privilège. La signature de l'Apanage est également une proportion renforcée en Chardonnay afin de donner au vin une sensation d'onctuosité et d'élégance indispensable au monde de la gastronomie. De grands vins de réserve, sortis de la collection POMMERY, viennent parfaire l'assemblage en bonne proportion. Enfin cette sélection fine de terroirs n'aurait pas de sens sans un temps de maturation plus important de quatre années minimum. Cet Assemblage, demande un dosage plus confidentiel, permettant ainsi de rester dans l'esprit souhaité par Madame Pommery, à savoir un Champagne « velouté et bien fondu ».

### NOTES DE DEGUSTATION

**L'œil :** le vin apparaît sous une superbe robe teinte jaune pâle aux reflets très légèrement dorés. Les bulles sont fines et délicates.

**Le nez :** les arômes finement beurrés presque pâtisseries, sont vite rejoints par un bouquet de fleurs des bois et par des notes de cédrat confit et d'orange sanguine. Quelques notes de petits fruits rouges rafraîchissants se révèlent également subtilement.

**La bouche :** l'attaque franche, l'onctuosité, la fraîcheur et la longueur sont les caractéristiques de ce grand vin. Les notes crémeuses se retrouvent en bouche associées à des notes d'abricot sec et d'agrumes. Quelques notes florales presque miellées viennent donner à l'assemblage la complexité indispensable.

**Moments de dégustation :** vin idéal pour un apéritif raffiné, il saura ensuite accompagner les meilleurs mets au cours d'un repas. Des Saint-Jacques à la crème, une viande blanche grillée ou un Comté affiné ne sont que quelques exemples des accords possibles avec cette cuvée très malléable.

