



PRESTIGE

CUVÉE LOUISE NATURE

L'eccellenza dalla Maison Pommery

Una Louise diversa dalle altre, eterea, leggiadra e raffinata.

Lo chef de cave Thierry Gasco, dopo anni di insistenti ricerche, selezioni dei tre Grandi Cru e vendemmie generose, ha scelto il millesimo 2004 come espressione massima della sua visione di Champagne Pas Opéré. Il perfetto equilibrio fra la generosa natura ed il lavoro dell'uomo. Questo nuovo concetto viene espresso anche dalla presentazione della bottiglia, dove attraverso la trasparenza viene esaltata la naturalezza del vino in tutta la sua potente espressione. Mineralità, vivacità, freschezza, suadanza, ma soprattutto una purezza ancora più ricercata sono l'apoteosi armonica di uno dei più grandi vini concepiti nella storia della Maison.

Vitigno:

65% Chardonnay e 35% Pinot Noir.

Zona di provenienza/sottozona:

la Cuvée Louise trova origine da 3 Grands Crus: Avize e Cramant per lo Chardonnay, Aÿ per il Pinot Nero.

Maturazione sui lieviti: minimo 10 anni.

Dosaggio: pas dosé.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: colore giallo brillante che sfuma verso riflessi verde oro, segno di una bella vivacità. Perlage finissimo e persistente.

Caratteristiche olfattive: i profumi si esprimono discretamente con note agrumate ravvivate da tocchi di fiori bianchi, il tutto unito a meravigliosa mineralità e freschezza che donano a questo Champagne un fascino estremo.

Caratteristiche gustative: ampio e con una sensazione vellutata che gli conferisce un perfetto equilibrio, grande finezza, finale con una lunga persistenza aromatica, esaltata da una elegante freschezza.

Abbinamento: adatto ad essere degustato da solo o abbinato a raffinate esperienze di alta gastronomia.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75



Thierry Gasco
Chef de Cave - Enologo della Maison Pommery

