



# Pommery Cuvée Louise, 2005, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Chardonnay - Pinot Noir**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

## La Dégustation

### Température de service

8°-10°

### Robe

Une brillance et une limpidité exceptionnelle.

### Nez

Un nez avec des arômes floraux de tilleul et d'aubépine, notes fruitées de pêche de vigne et de poire. Le caractère beurré se révèle ensuite tout en finesse.

### Bouche

L'attaque est franche, sans aspérité ni déséquilibre. Une finale tout en douceur avec une délicate amertume qui donne le relief final de cette cuvée.

### Accords mets-vins

Poisson, Crustacés

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.