



CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

ROYAL BLUE SKY



Le fruit d'une nouvelle Expérience Pommery, celle d'un assemblage traditionnel champenois où le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay, mêlés par le sucre, s'ouvrent sur un moment joyeux. Une intense saveur qui va surprendre par sa richesse d'abord, avant de libérer une fraîcheur vivifiante. Partager l'expérience dans les verres ronds dans lesquels pourront s'entrechoquer sans difficulté les glaçons dont vous aurez choisi le nombre. Royal Blue sky est une liberté nouvelle, celle de l'esprit Pommery, non conventionnel mais vrai.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe : Il est important déjà de regarder la beauté de ce vin qui s'ouvre sur une jolie couleur jaune pâle du plus bel effet qui attire le regard et le capture. Vite on se trouve comme hypnotisé par ce vin que l'on cherche au plus vite à découvrir.

Le nez : Par les arômes qu'il dégage, nous avons l'impression de mettre notre nez au-dessus d'un énorme buffet de desserts où la complexité aromatique nous envahit. C'est ainsi que dans un premier nez, nous ressentons des notes de figues sèches, d'amandes séchées. Puis dans un second nez, nous retrouvons des touches de frangipane, de millefeuilles, de guimauve, de miel, toutes ces saveurs s'associant avec simplicité et élégance à des notes citronnées et d'oranges séchées, le tout ponctué par quelques pointes d'épices.

La dégustation : En bouche cette douceur annoncée prend forme donnant au vin toute sa grandeur et son volume. On y ressent tous les descripteurs déjà retrouvés par le nez mais le tout s'exprime dans un univers soyeux et gras. Par moment, au gré d'une petite agitation, on se surprendra à découvrir des notes de mangues bien mûres mais aussi de confiture d'orange amère associées à des saveurs de vermouth blanc, par son côté frais et épicé. Le vin présente une très belle longueur en bouche et sa finale reste très agréable et empreinte d'une grande fraîcheur.