



CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

CUVÉE LOUISE 2006

2006 ou l'année de la chaleur. C'est en allant au cœur du terroir des trois grands crus qui composent historiquement Cuvée Louise et en sélectionnant avec soin les parcelles les plus qualitatives pour ce Millésime 2006, que nous avons pu extraire la quintessence du millésime, indispensable à l'élaboration de Cuvée Louise. En cueillant au moment opportun les raisins à parfaite maturité, pour obtenir les jus les plus purs, nous avons perpétué et respecté la philosophie originelle de Madame Pommery : « la qualité d'abord ».

NOTES DE DEGUSTATION

L'œil : Cuvée Louise 2006 Brut présente une couleur d'un or pâle délicatement lumineuse. A travers cette teinte élégante et sa fine effervescence, se devinent des reflets vert céladon qui valsent avec une grâce naturelle apportant une touche de vivacité à la palette visuelle. Ce champagne est une véritable révélation pour nos sens.

Le nez : Dès le premier contact, le nez, tout d'abord mystérieusement discret, s'ouvre progressivement pour dévoiler un bouquet complexe et envoûtant. Les premières notes évoquent un jardin floral baigné de fraîcheur, où se mêlent habilement des arômes de plantes séchées et de camomille. Une subtile touche beurrée, légèrement fumée et épicée danse en arrière-plan, ajoutant une profondeur intrigante à l'ensemble.

La bouche : L'expérience se poursuit avec une attaque d'une incroyable suavité qui effleure les papilles avec une délicatesse rare. La minéralité du terroir se révèle avec éclat, évoquant l'écorce d'orange fraîchement zestée, apportant une vivacité exquise en bouche. Les notes de mandarine et de mirabelle apportent une touche fruitée exotique à l'ensemble. La finale est onctueuse, réhaussée par la douceur de la bergamote. Elle est le point d'orgue de cette expérience sensorielle unique.

Moments de dégustation : Cuvée Louise 2006 sublimerait un carpaccio de daurade avec émulsion crémeuse, ou un omble chevalier et sa fondue de fenouil.

