

Brut Apanage

En quelques mots In brief

La gastronomie par excellence, transition idéale entre apéritif et premier plat.

The essence of fine cuisine, an ideal transition from aperitif to the first dish of a meal.

Notes de dégustation Tasting notes

- **Couleur** : Belle brillance, couleur jaune pâle, effervescence, bonne persistance.

Colour: Brilliant colour, pale yellow, effervescent and lingering.

- **Nez** : Fraîcheur, finesse, élégance, crémeux presque beurré, agrumes (pamplemousses à chair rose).

Nose: Fresh, subtle, elegant, creamy, almost butter-like, with citrus fruits (pink grapefruits).

- **Bouche** : Le crémeux explose donnant ainsi du liant au vin. On retrouve des notes de fruits secs (noisette) mais aussi d'abricot sec, des notes vanillées, de tabac blond et de pâte à biscuit.

Mouthfeel: A wine held together by explosive creaminess. Hazelnuts, dried apricot and vanilla notes are dominated by light tobacco and shortbread.

- **Moments de dégustation** : Vin idéal pour la transition entre l'apéritif et le premier plat.

Drinking occasions: An ideal wine to mark the transition from aperitif to the first dish of a meal.



Thierry Gasco
Chef de Cave - Cœnologue
de la Maison Pommery

