



## Pommery Cuvée Louise

Creado como un tributo a Louise Pommery, Cuvée Louise es un vino absolutamente puro que, en su esencia, transmite todos los conocimientos y la experiencia en elaboración de vinos de la casa Pommery.

### Vinificación

El prensado se realiza en una prensa cuadrada tradicional, situada cerca de los viñedos, de modo que la uva llega con sus propiedades intactas. Para garantizar que los zumos sean absolutamente puros, por cada 4.000 kilogramos de uva se eligen únicamente 1.800 litros de zumo, en lugar de los 2.550 autorizados. Pommery es la única bodega que mantiene unos estándares tan elevados. Cuvée Louise es un vino vintage, o la expresión de una sola añada. Thierry Gasco, el director de la bodega Pommery, decide producir Cuvée Louise sólo cuando la cosecha del año es merecedora de este gran vino. Tras el mezclado, que combina la pureza y riqueza de aromas, el vino inicia un período de 6 a 8 años de maduración en nuestras cavas a temperatura fresca y constante. Por último, tiene lugar el tiraje, en el que se utilizan cosechas de Avize para preservar plenamente el carácter del vino. Pommery garantiza que cada botella de Cuvée Louise se almacena en bodega durante otros seis meses para restaurar el equilibrio natural del Champagne.

### Viticultura

Avize, Cramant y Ay. Cuvée Louise tiene su origen en los viñedos de Avize, Cramant y Ay, las tres zonas Grands Crus que son las joyas de la corona de la región de la Champagne. Estas fincas, listadas y señalizadas, reciben atención regular durante el año. La uva Chardonnay de Avize y Cramant, así como la Pinot Noir de Ay, tienen un contenido en azúcares particularmente elevado. 200 vendimiadores específicamente dedicados, la mayoría de ellos con muchos años de experiencia, son capaces de evaluar con un sólo vistazo cuáles son las mejores uvas.

### Ficha Técnica

VARIETADES:  
Chardonnay, Pinot Noir

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 12,5%