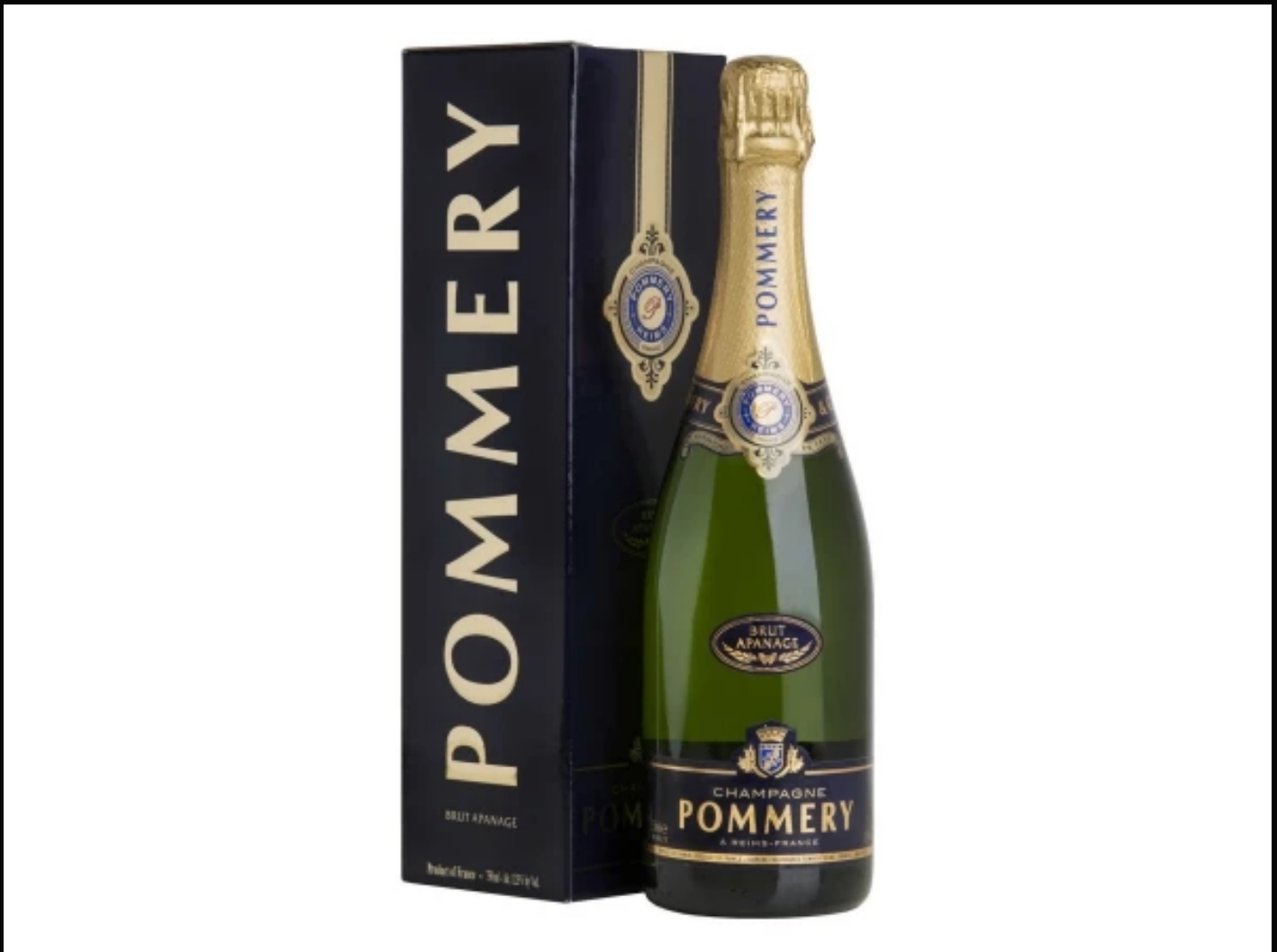


Pommery presenta Brut Apanage Blanc de Blancs al congresso JRE



I Jeunes Restaurateurs d'Europe della delegazione italiana si riuniranno allo Sheraton Hotel Parco de' Medici a Roma, domenica 22 e lunedì 23 aprile, per il tradizionale Congresso che quest'anno celebra la 25ma edizione. L'evento si concluderà con un fastoso Gala Dinner al St. Regis Rome.

Mimma Posca, AD Vranken-Pommery Italia, da sempre sostiene questa Associazione proprio per le caratteristiche e lo spirito che esprimono storia, tradizione, arte e cucina d'eccellenza. In questa occasione dedica ai Jeunes Restaurateurs italiani l'anteprima del Brut Apanage Blanc de Blancs, il nuovo Champagne 100% Chardonnay che proviene da una selezione di 17 Grands Crus nelle

zone più vocate della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Ha un color giallo paglierino con riflessi verdi e un perlage fine e persistente; note di agrumi e nocciola, sentori delicati di limone e cedro si affiancano a un tocco di fiori bianchi. Champagne elegantissimo e di grande struttura presenta un'eccellente freschezza e vivacità.

In concomitanza con questo importante evento che vede riuniti gli chef patron dei più importanti ristoranti, domenica 22 aprile allo Sheraton Hotel Parco de' Medici si svolgerà una gara di golf che porterà la bandiera Pommery. Al termine della gara si svolgerà il cocktail che sarà dedicato esclusivamente a Royal Blue Sky, uno Champagne dalla invitante complessità aromatica, fresco e vivace. Equilibrato al gusto nelle note fruttate, esprime sentori di mango, confettura d'arancia amara e spezie. E' ideale per accompagnare appetizer e snack veloci. Si esalta in bicchieri colmi di ghiaccio e diventa un nuovo modo di interpretare il brindisi tra qualità e briosità, per un'entusiasmante momento di degustazione.

Un week-end di grandi emozioni ed esperienze durante il quale eleganza, sport d'elite e alta cucina si incontrano a Roma per offrire indimenticabili momenti. La nobile raffinatezza che distingue Pommery afferma la straordinaria qualità dei prodotti della Maison di Reims e la volontà di proporre Champagne di livello sempre più pregiato per confermare la posizione che il mercato, giorno dopo giorno, le riconosce.