



Veuve Clicquot Ponsardin



Francia

Champagne Brut Yellow Label
Champagne AOC



Il Veuve Clicquot Yellow Label è il simbolo della Maison dal 1772. In equilibrio perfetto tra vigore e raffinatezza, la sua complessità è data dall'incontrastata presenza del Pinot Noir. Rievoca i nostri vigneti superbi e lo stile caratteristico della nostra Maison.

Lo Yellow Label scaturisce dall'assemblaggio di 50-60 diversi Cru.

Tradizionalmente, le proporzioni delle diverse varietà di uve utilizzate prevedono un 50-55% di Pinot Nero, dal 15 al 20% di Meunier e dal 28 al 33% di Chardonnay. Queste percentuali variano leggermente da un anno all'altro in base alle circostanze.. Per l'assemblaggio, egli attingerà dai più preziosi vini di riserva: dal 30 al 45% per garantire la continuità dello stile tipico della Maison. Tutti i vini vengono conservati separatamente per preservare le qualità uniche del loro vigneto e/o annata.

Veuve Clicquot Yellow Label riesce a conciliare due caratteristiche opposte - forza e setosità - e a mantenerle in perfetto equilibrio con l'intensità aromatica e una grande freschezza. Questa costante capacità di appagare il palato ne fanno l'ideale per un aperitivo, nonché uno Champagne perfetto con il quale accompagnare un pasto.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: Blend di uve di Pinot Nero 50-55%, Chardonnay 28-33% e Pinot Meunier 15-20%.

Colore giallo dorato, brillante, con una spuma abbondante e un'invidiabile perlage fine e persistente.

Gusto: Sapore in perfetta corrispondenza con l'olfatto, anche al gusto si rivela pieno, ricco e generoso. Elegante e fine con una delicata sensazione tattile delle bollicine, quasi fosse una carezza, ritroviamo la frutta e piccoli accenni di spezie.

Profumo: Al naso ha un ricco spettro di sentori con piacevoli note di lievito e crosta di pane, frutta esotica e mandorla

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Champagne Brut Veuve Clicquot è consigliato per accompagnare aperitivi, frutti di mare, tartare di pesce, blinis, salmone, primi piatti di pesce e parmigiano ad alta stagionatura.

