



Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Lo champagne Veuve Clicquot al suo meglio

Descrizione del vino:

Le uve per questa cuvée di Champagne \"Carte Jaune\" di prima classe provengono da non meno di 50-60 cru diversi. La cuvée \"Veuve Clicquot Carte Jaune\" combina in modo armonioso e mirabile potenza e satinatura con intensità aromatica e freschezza. Questo lo rende un aperitivo ideale, ma anche uno Champagne perfetto per accompagnare un pasto.

Nota di degustazione:

Colore giallo medio, paglierino. Bouquet intenso e maturo con note di lievito, crosta di pane e mandorle. Al palato, acidità molto ben sostenuta, di nuovo una nota di maturità. Uno champagne classico e nobile.

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Veuve Clicquot
Valutazioni:	Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
Numero di articolo:	02214--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi