



Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

Una casa tradizionale nel cuore di Reims

Descrizione del vino:

Per il Veuve Clicquot Rosé vengono utilizzati da 50 a 60 cru diversi e dal 30 al 40% di vini di riserva. La struttura di base tipica di un Veuve Clicquot è fornita dal pinot nero. Lo Chardonnay aggiunge l'eleganza e la raffinatezza necessarie per produrre un vino perfettamente equilibrato, completato da un po' di Meunier.

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:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Vinum 17/100, Wine Enthusiast 87/100, Wine Spectator 91/100
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Numero di articolo:	04000--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Vinum 17/100, Wine Enthusiast 87/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% 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