



ACQUISTATO IL

Champagne "Cuvée Saint Pétersbourg" Veuve Clicquot



Svinando®

Dedicato alla spedizione di San Pietroburgo del 1814

Il nome Cuvée Saint-Petersbourg rievoca un celebre episodio della vita di Madame Clicquot che nel lontano 1814, nonostante il blocco che immobilizzava gli scambi commerciali in Europa, riuscì a esportare delle bottiglie di Champagne fino in Russia, facendole giungere sane e salve alla corte di San Pietroburgo. Fu un successo memorabile e questo evento consacrò la fortuna della maison all'interno della ricca nobiltà russa. Il Brut Saint-Petersbourg di Veuve Clicquot nasce dallo stesso assemblaggio del sempre piacevole Yellow Label, lo Champagne più iconico dell'azienda. Pinot Noir in maggioranza, con una sapiente aggiunta di Chardonnay e di Pinot Meunier. Ne deriva uno Champagne di bella complessità che riposa sui lieviti per circa 48 mesi prima della sboccatura e della messa in commercio. Note di vaniglia, pasticceria e crosta di pane ben marcate al naso, grande finezza ed equilibrio in bocca.

Se lo Champagne oggi è quello che è, anche da un punto di vista stilistico, molto lo si deve alla celebre "vedova", Veuve Clicquot. Una delle più conosciute e rispettate donne dello Champagne che ha contribuito con il suo lavoro, la grande determinazione e l'intuito, a rendere il famoso vino con le bolle francese un vero e proprio simbolo di eleganza e raffinatezza. Creò il primo Champagne Millesimato nel 1810, inventò la table de remuage, antenata delle moderne pupitre, e realizzò il primo Champagne Rosé nel 1816. Ma le sorti della vedova Clicquot sono soprattutto legate a quelle dell'impero russo, fin dagli albori il primo cliente della maison. Oggi Veuve Clicquot, che fa parte del prestigioso gruppo del lusso LVMH, dispone di oltre 390 vigneti in tutta la regione, costituiti per oltre l'80% da appezzamenti Grand Cru e Premier Cru.

La Vigna

Terreno	Regione dello champagne
Esposizione	Nord-Est Francia m s.l.m.
Allevamento	N/A
Densità imp.	N/A

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Francia
Uve	50/55% Pinot Noir, 28/33% Chardonnay, 15/20 Meunier% M
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	6/8 °C
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	Tartare di pesce
Vinificazione	Metodo Champagne

Sensazioni La prima sensazione è di piacere visivo, dato dal suo intenso colore paglierino con forti riflessi dorati. L'effervescenza è particolarmente fine e persistente. Al naso, la prima impressione è di note fruttate: sentori eleganti di frutta matura ed essiccata, di spezie e di pasticceria viennese affiorano in un bouquet intenso e complesso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821