ACQUISTATO IL .....

Champagne Veuve Clicquot Extra Brut Extra "Old 4"

L'anima più nobile dello Champagne



La Vigna

Terreno	Gessoso, calcareo, argilloso
Esposizione	Nord-Ovest
Allevamento	Champagne
Densità imp.	Regione dello champagne

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	50% Pinot Noir, 20% Meunier, 30% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Metodo champenoise. La quarta edizione di Extra Brut Extra Old è un blend unico di sei dei più prestigiosi vini di riserva di Veuve Clicquot: 1996, 2008, 2010, 2012, 2013 e 2014. I vini vengono affinati in bottiglia nelle crayères della Maison per un minimo di tre anni prima della sboccatura, conferendo consistenza e complessità aromatica. Questo blend richiede un basso dosaggio di 3 grammi di zucchero per litro.

Sensazioni Al calice, la bollicina fine e persistente danza su un colore dorato brillante, preludio a un bouquet aromatico di grande eleganza. Al naso, si apre con delicate note floreali di tilia e caprifoglio, che si intrecciano a sfumature di tè verde, creando un profilo fresco e raffinato. Seguono accenti agrumati di pompelmo e limone, vivaci e luminosi, che si fondono con sentori di pera succosa e prugna mirabella. Al palato, l'attacco è preciso e dinamico, con una vibrante tensione minerale che dona struttura ed equilibrio. Il carattere evolve in una sinfonia di zenzero speziato e pasta di pane, arricchiti da una delicata

sapidità che prolunga la persistenza gustativa. Il finale, cesellato e salino, lascia una sensazione di freschezza e purezza assoluta, tipica dello stile Veuve Clicquot.

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old 4 è un'espressione raffinata dell'arte dell'assemblaggio della Maison, frutto di una selezione esclusiva di sei prestigiosi vini di riserva: 1996, 2008, 2010, 2012, 2013 e 2014. Come nella creazione di un profumo, l'essenza di questi vini maturi, definiti "speziati", conferisce concentrazione e profondità all'assemblaggio, esaltando la purezza del suo stile. Affinato nelle storiche crayères della Maison per almeno tre anni prima della sboccatura, questo Champagne si distingue per la sua struttura complessa e avvolgente, valorizzata da un dosaggio Extra Brut di soli 3 g/l. Al calice si presenta con un colore dorato brillante e un perlage fine e persistente. Il bouquet è ricco ed elegante, con note floreali di tilia e caprifoglio, sfumature di tè verde, accenti agrumati di pompelmo e limone, e un sottofondo fruttato di pera e prugna mirabella. In bocca, la freschezza vibrante si fonde con sentori di zenzero, pasta di pane e una delicata mineralità, regalando un finale salino e persistente. Un'esperienza sensoriale unica, ideale per accompagnare ostriche, crudi di mare e formaggi stagionati.

Se lo Champagne oggi è quello che è, anche da un punto di vista stilistico, molto lo si deve alla celebre "vedova", Veuve Clcquot. 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 Clcquot 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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821