



ACQUISTATO IL

Champagne Veuve Clicquot "La Grande Dame" Rosé 200@@ffret



La Vigna

Terreno Champagne Esposizione Nord Est

Allevamento Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino Champagne rosé

Provenienza Francia

Uve 53% Pinot Noir 47% Chardonnay

Gradazione 12.5% volTemp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione

Sensazioni Al palato, si rivela corposo e ben strutturato. La consistenza è croccante e setosa. I tannini sono ancora presenti, con un invito non dissimulato ad abbinamenti gastronomici che esaltino il meglio del vino. Il retrogusto persistente avvolge il

palato. I tannini, già ben integrati, aspettano solo di fondersi ancor di più negli anni a venire

Un tributo alla più celebre tra le dame della Champagne

La Grande Dame è la Cuvée de Prestige della Maison Veuve Clicquot. Ed è un tributo alla più celebre tra le dame della regione, quella Madame Clicquot che, a discapito di tutto e di tutti, è riuscita a creare una delle più prestigiosi maison di Champagne. Veuve Clicquot possiede vigneti nei migliori Grand Cru della regione fin dal 1760. Del resto Madame Clicquot sapeva che, per produrre il miglior champagne, le occorrevano le uve migliori. E grazie a un intuito straordinario, identificò alcuni lotti che si rivelarono tra i migliori della Tra questi Verzenay, Verzy e Bouzy, utilizzati nell'assemblaggio de La Grande Dame. Veste sontuosa color oro rosa, con leggeri riflessi ramati, questo incredibile Champagne si rivela morbido e corposo. Raffinato e fresco. Frutto di un lungo e lento invecchiamento nelle cantine Veuve Clicquot, questo Rosé è buono già oggi ma gode di un potenziale di invecchiamento davvero incredibile. Gli esperti della Maison sono certi che, ben conservato in cantina, possa tranquillamente evolvere e continuare a migliorare per oltre 15 anni. In attesa della giusta occasione per stapparlo e servirlo in abbinamento a piatti di carne, anche saporiti, come un arrosto di manzo o delle costolette di agnello. Ottimo, però, anche con il pesce o con i piatti della cucina vegetariana. Da provare, per esempio, con dei deliziosi pomodori ripieni cotti al forno.

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.