



ACQUISTATO IL

Champagne Veuve Clicquot Demi-Sec

Unico nel suo genere



Uno Champagne unico nel suo genere. Un omaggio all'antica tradizione della Maison che qui propone una interessante versione Demi-Sec, dolce e setosa. Uno Champagne davvero unico che, gli esperti della maison consigliano addirittura di servire in un decanter per consentire il pieno sviluppo e degli aromi. Questa cuvée è il risultato dell'assemblaggio di ben 50 cru differenti. Con il 40 - 45% di Pinot Noir, il 30 - 35% di Meunier e il 20 - 25% di Chardonnay. In questo caso i vini di riserva rappresentano tra il 20 e il 30% del totale. La loro particolarità consiste nel fatto che sono conservati, singolarmente, in botte. Al termine dell'affinamento sui lieviti in bottiglia, viene aggiunto un importante dosaggio, pari a circa 45 grammi di zucchero per litro. Ne deriva uno spumante caratterizzato da una incredibile armonia aromatica, dolce ma freschissimo. Il suo abbinamento ideale è quello con i dessert al caramello, ma anche al caffè o pralinati: Paris-Brest, tarte Tatin, pere caramellate. Favoloso anche con una ricca macedonia di frutta.

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 Champagne

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 40-45% Pinot Noir 20-25% Chardonnay
30-35% Meunier

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione 3 anni sui lieviti

Sensazioni Aromi di frutti tropicali e canditi, con accenni di pane tostato e di brioche si uniscono ad una piacevole intensità aromatica e setosità

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