ACQUISTATO IL .....

Champagne Veuve Clicquot Rosé



Il primo champagne Rosé

La storia narra che fu proprio Madame Clicquot a creare il primo champagne Rosé per assemblaggio della storia. Era il 1818 e "la vedova" aggiunse una percentuale di vino rosso al suo Brut. Il risultato fu questo Veuve Clicquot Rosé, gradevole e fruttato, tipico dello stile della casa, figlio dell'assemblaggio di circa 50-60 diversi cru. Il corpo della Cuvée è basato sullo stile tradizionale del Brut Yellow Label, composto da un 44-48% di Pinot Noir, un 13-18% di Meunier e un 25-29% di Chardonnay. L'assemblaggio, inoltre, comprende una percentuale particolarmente elevata di vini di riserva, provenienti da numerose vendemmie, a garanzia della coerenza dello stile della Maison. Questi vini, alcuni con più di 9 anni di invecchiamento, sono conservati individualmente, nel rispetto dell'origine dei cru e delle annate di produzione. Il colore delicato e inconfondibile è garantito, oggi come alle origini, dall'aggiunta di una piccola percentuale, circa il 12%, di vini rossi provenienti da diverse zone e selezionati per conferire al rosé un equilibrio perfetto. Colore arancione ramato, il profumo è espressivo e caratterizzato da aromi di fragola e fragoline di bosco molto mature. In bocca, invece, è corposo, strutturato e vinoso, pur mantenendo un'inalterata freschezza. Champagne piacevolmente gastronomico, questo rosé non fatica a trovar posto su qualunque tavola. Ottimo con pesci saporiti come il tonno o lo spada, sa accompagnare anche piatti di carne come il carpaccio di manzo o perfino l'anatra. C'è anche chi ama proporlo come fine pasto, per accompagnare magari una golosa coppa di frutti rossi.

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.

La Vigna

Terreno	Champagne
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Francia
Uve	50-55% Pinot Noir 28-33% Chardonnay 15-20% Meunier +12% Pinot Noir aggiunto
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	3 anni sui lieviti
Sensazioni	Un’armoniosa sensazione fruttata al palato con aromi iniziali di frutti rossi freschi (lampone, fragolina di bosco, ciliegia, mirtillo) per concludere con note biscottate (mandorla, albicocca e brioche).

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