ACQUISTATO IL .....

Champagne Veuve Clicquot "La Grande Dame" 2012 by Yayoi Kusama 2012



Dedicato alla grande vedova della Champagne

La Grande Dame Veuve Clicquot by Yayoi Kusama 2012 è un'espressione maestosa dell'eleganza e della raffinatezza. Alla vista, il suo colore è un oro intenso e luminoso, con effervescenza persistente e fine. Al naso, rivela una sinfonia di aromi complessi e intensi, iniziando con note di frutta matura, pesca bianca e albicocca, seguiti da sentori di vaniglia e brioche tostata. Questa profonda complessità olfattiva è arricchita da sfumature di mandorla e nocciola. Al palato, La Grande Dame 2012 si presenta con una struttura elegante e un equilibrio impeccabile. La sua effervescenza cremosa danza sulla lingua, accompagnata da una freschezza vivace che bilancia perfettamente la ricchezza dei sapori. Note di agrumi maturi, frutta esotica e una lieve mineralità si fondono armoniosamente, culminando in una finitura lunga e persistente che lascia una sensazione setosa e memorabile. Questo champagne, creato in collaborazione con l'artista Yayoi Kusama, celebra l'arte e l'eccellenza, rendendo ogni sorso un'esperienza sensoriale unica e indimenticabile, perfetta per occasioni speciali e momenti di celebrazione.

Se lo Champagne oggi è quello che è, anche da un punto di vista stilistico, molto lo si deve alla celebre "vedova" 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	Regione dello Champagne
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Metodo champagne classico
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	90% Pinot Noir e 10% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	15 anni sui lieviti
Sensazioni	Al naso, rivela inizialmente un attacco possente, al contempo etereo e delicato. Quando si apre, presenta note di frutta secca, frutti bianchi maturi e, infine, note delicatamente tostate di nocciole e praline. Al palato, l'attacco è forte e deciso. La Grande Dame 2008 conferisce una texture setosa ai giovani frutti, convogliata da note agrumate e di frutti rossi (ciliegie). Il Pinot Noir, la firma dello stile Veuve Clicquot, risplende straordinariamente per la sua freschezza, mineralità e potenza.

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