



ACQUISTATO IL

Champagne Veuve Clicquot "Yellow Label" Brut Ice Box NV

Yellow Label in edizione speciale



Per chi ama stupire con un regalo di classe e dalla forte personalità, questa Yellow Label Ice Box di Veuve Clicquot è la senza dubbio la scelta migliore. Questa edizione speciale, proposta dalla celebre casa di Reims, viene proposta in un cofanetto progettato per trasformarsi in un secchiello per il ghiaccio di design, perfetto per mantenere alla giusta temperatura lo Champagne durante tutta la cena. Yellow Label è uno Champagne Brut, composto in maggioranza da Pinot Noir, che dona struttura e potenza. Con lui Chardonnay e Meunier a dare maggiore complessità e profondità al blend. Le uve, provenienti da una selezione di oltre 50 parcelle, vinificate separatamente, vengono vinificate per creare le basi. Ai vini d'annata, poi, vengono aggiunti dal 30 al 45% di vini di riserva, per aggiungere complessità alla Cuvée che viene sottoposta alla seconda fermentazione e alla presa di spuma all'interno delle storiche "cave" scavate nel gesso per circa 30 mesi. Champagne che coniuga freschezza e intensità, si presenta di un bel colore giallo chiaro con riflessi dorati. Il perlage è sottile e di notevole persistenza. Mentre al naso colpisce per la finezza e l'intensità, con profumi di fiori e frutta a polpa gialla, come pesca, ananas e agrumi. Poi note di pasticceria, frutta secca e tostatura. In bocca regala una buona struttura e grande persistenza. Il finale è lungo e piacevolmente rinfrescante.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve Tradizionalmente, le proporzioni delle diverse varietà di uve utilizzate prevedono un 50-55% di Pinot Nero, dal 15 al 20% di Meunier e dal 28 al 33% di Chardonnay.

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni Colore giallo dorato con bollicine sottili. Sentori di pesca, prugna Mirabelle, pera. In aggiunta sentori vanigliati e tostati (brioche). Veuve Clicquot Yellow Label riesce a conciliare due caratteristiche opposte, forza e setosità mantenendole in perfetto equilibrio con l'intensità aromatica e una grande freschezza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821