ACQUISTATO IL .....

Champagne Veuve Clicquot "Rich" Demi-Sec



Cuvée innovativa

Maison Veuve Clicquot, rinomata per il suo spirito audace e innovativo, ha sempre cercato di spingersi oltre i limiti della tradizione. E qualche anno fa ha introdotto un'altra rivoluzionaria creazione, il Veuve Clicquot Rich, una cuvée pensata appositamente per la mixology. Questo Champagne rappresenta un omaggio alla tradizione dello Champagne "rich" di Madame Clicquot, caratterizzato da un maggiore grado zuccherino che conferisce un gusto meno secco e più gentile. Il Veuve Clicquot Rich è un blend dei tre vitigni della Champagne: 50% Pinot Noir, 30% Meunier e 20% Chardonnay. La produzione, nonostante si tratti di un prodotto "innovativo" segue metodi tradizionali. Ovviamente con un tocco di modernità. Il processo inizia con una pressatura soffice delle uve. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per preservare freschezza e caratteristiche varietali. Quindi i vini base vengono assemblati, addizionati con la "liqueur de dosage", e avviati alla seconda fermentazione in bottiglia. Segue un affinamento di almeno tre anni in contatto con i lieviti. Rich si presenta di un colore giallo dorato brillante e un perlage fine e persistente. Al naso, emergono note fresche di frutti, agrumi e fiori. In bocca, è ricco e morbido, dolce ma molto ben equilibrato.

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

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Champagne

Uve 50% Pinot Noir 30% Meunier 20% Chardonnay 40-45% di vini riserva

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione

Sensazioni I nuovi Veuve Clicquot Rich e Rich Rosé combinano sapori freschi e fruttati pur rimanendo fedeli allo stile della Maison. Grazie all'assemblaggio e allo specifico "Liqueur de Dosage", questo Champagne presenta una delicata piacevolezza al palato grazie alle note di frutti rossi e di spezie leggere che si fondono perfettamente con la sua dolcezza. Questa Cuvée è stata realizzata per essere servita con ghiaccio (o molto fredda) per un consumo facile e piacevole sotto il sole.

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