ACQUISTATO IL .....

Champagne Veuve Clicquot "Rich" Rosé Demi-Sec NA

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Champagne
Uve	50% Pinot Noir, 30% Meunier, 20% Chardonnay, 15% di vino rosso, 40–45% di vini riserva
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 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. Questa Cuvée è stata realizzata per essere servita con ghiaccio (o molto fredda) per un consumo facile e piacevole sotto il sole. Veuve Clicquot Rich Rosé Demi-Sec offre un bouquet aromatico ricco e complesso, con note dolci di caramelle alla violetta e frutti rossi come fragola e lampone, arricchite da accenti di frutti esotici e di frutteto come ananas, fico e pera. Il palato è vivacizzato da una freschezza di citronella e menta piperita, mentre spezie come zenzero e pepe bianco, unite a note di pasticceria come biscotto e pane tostato, completano l'esperienza sensoriale.

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 Rosé, 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 Rosé è assemblato da: 50% Pinot Noir, 30% Meunier, 20% Chardonnay, 15% di vino rosso e con il 40-45% di vini riserva. 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. La cuvée RICH ROSÉ di Veuve Clicquot è al massimo della sua espressività quando degustata con ghiaccio o molto fresca a 4°C. Il rituale di servizio di Veuve Clicquot è riempire un bicchiere a metà e aggiungere delicatamente una sfera di ghiaccio. Un accompagnamento ideale per le giornate soleggiate sulla terrazza e le calde notti estive. Si abbina meglio con piatti come pesce affumicato, insalata di frutta speziata, patata dolce o persino spiedini di pollo yakitori.

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.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821